350 RECETTES DE CUISINE

PAR

Mademoiselle Jeanne Anctil
DIRECTRICE

LES ÉCOLES MÉNAGÈRES PROVINCIALES.

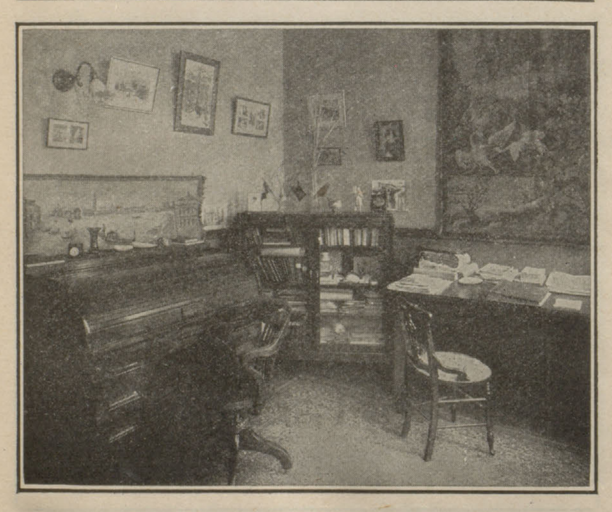


Imprimerie H. F. Lauzon, Montréal.

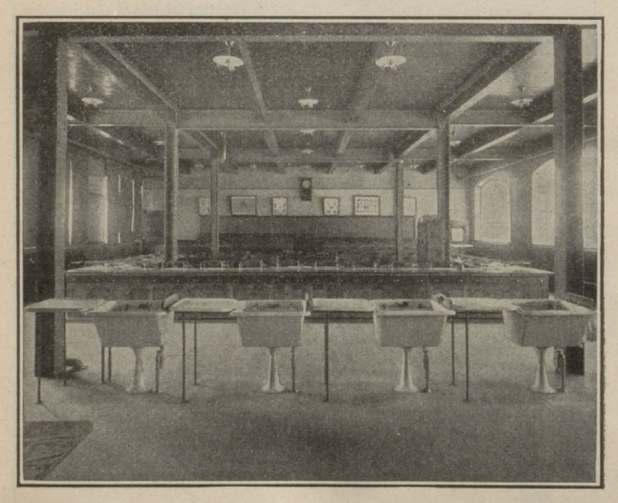
1915



Entrée des Écoles Ménagères Provinciales.



BUREAU DES ÉCOLES MÉNAGÈRES PROVINCIALES.



CUISINE DES ÉCOLES MÉNAGÈRES PROVINCIALES.



SALLE DE COUTURE DES ÉCOLES MÉNAGÈRES PROVINCIALES.

350 RECETTES DE CUISINE

PAR

Mademoiselle Jeanne Anctil

DIRECTRICE

LES ÉCOLES MÉNAGÈRES

PROVINCIALES.

1915.

Imprimerie H. F. LAUZON, Montréal.

PREFACE

QUORUM DEUS VENTER EST.

Ces paroles de l'apôtre peuvent s'appliquer dans une grande mesure à tous les hommes, et sur ce point la plupart des femmes ressemblent aux hommes. Le christianisme n'a pas complétement balayé l'épicurianisme. La chose est d'ailleurs impossible. Si c'est un devoir pour tous de se tenir en bonne santé pour être toujours d'humeur agréable et en état de faire son travail, il faut en prendre les moyens.

Le premier et principal moyen est une bonne nourriture. Combiner dans un même plat des aliments qui excitent l'appétit et n'embarrassent pas la digestion, voilà le secret qui a été le plus recherché à toutes les époques, chez tous les peuples. Nulle part on n'a dédaigné la royauté de l'estomac.

Par ce petit livre de recettes de cuisine plus d'une épouse reconquerra la royauté dans son ménage, plus d'un mari retrouvera la bonne humeur perdue. On sera surpris d'apprendre qu'on peut manger si bien avec si peu d'argent et qu'il est assez facile de cultiver son palais sans épuiser sa bourse.

Un ami de l'Ecole.



QU'EST-CE QUE LA CUISINE?

La cuisine est l'art d'apprêter les aliments; de savoir choisir les substances qui concourent à leur composition; de savoir en discerner les qualités et les côtés défectueux ou nuisibles; de pouvoir, par une série de combinaisons qu'enseigne la théorie d'abord, qu'explique l'expérience ensuite, les rendre, par un judicieux emploi des aromates et assaisonnements, agréables au gout, conformes aux règles de l'hygiène, propres en un mot à l'entretien et à la conservation de la santé.

DES POTAGES. — "Le potage, dit Grimod de la Reynière, est au dîner ce qu'est le portique ou le péristyle à un édifice; c'est-à-dire que non seulement il en est la première pièce, mais qu'il doit être combiné de manière à donner une idée juste du festin, à peu près comme l'ouverture d'un opéra comique doit annoncer le sujet de l'ouvrage. Le potage doit donner un avant-goût de la science et des talents du cuisinier."

Un bon potage est une excellente chose, toujours favorablement accueilli par les convives et dispose à bien accepter les mets qui suivront. Il faut donc soigner le potage, début du dîner.

On distingue 2 sortes de potages : les potages gras qui se font avec du bouillon, et les potages maigres ou soupes qui se font avec de l'eau.

POT-AU-FEU OU BOUILLON. — La viande de boeuf est celle qui donne le meilleur bouillon. On peut préparer le bouillon de deux manières : à l'eau froide et à l'eau chaude.

Le dernier procédé coagule l'albumine dans la viande et y retient par conséquent le jus qui doit donner la saveur au bouillon ; dans ce cas, le bouilli est nutritif, mais le bouillon n'a pas de saveur.

L'eau chaude fait monter rapidement l'écume à la surface du liquide et le bouillon est plus propre.

Préparé à l'eau froide, l'albumine de la viande se dissout dans l'eau ; le bouillon a une plus grande valeur nutritive, mais, par contre, on obtient un bouilli moins savoureux et peu nourrissant.

VIANDES.—La chair des animaux constitue un aliment essentiellement substantiel et réparateur.

On divise les viandes en viandes noires et en viandes blanches:

Les viandes noires comme celles du boeuf, du mouton, du porc, du gibier, sont plus stimulantes, plus excitantes, plus succulentes et plus toniques que les viandes blanches, veau, agneau, chevreau. Celles-ci sont moins nutritives car la chair encore jeune n'a pas atteint tout son développement. La succulence de la viande dépend de la race, de l'âge, de la nourriture et du travail produit par l'animal. Ainsi le boeuf soumis à l'engraissement, nourri en liberté et sans travail donne une chair tendre et succulente. Le veau nourri au lait a la chair blanche et délicate; le mouton élevé dans les prés salants a la chair savoureuse. Certains muscles du corps sont plus tendres, plus juteux que d'autres, parce qu'ils dépensent moins de force. Ainsi les muscles du FILET présentent une fibre plus molle, plus succulente que ceux de la cuisse.

BOEUF. — Le boeuf de bonne qualité a la chair fine, d'un beau rouge, légèrement marbrée de veines blanches, ferme mais douce au

toucher. La graisse d'un blanc jaunâtre, annonce la jeunesse et le bon état de l'animal.

Les meilleurs morceaux du boeuf sont :

POUR ROTIR : l'aloyau ou sirloin qui comprend le filet dans sa partie intérieure, la culotte, la tranche grasse, les côtes, le gîte à la noix.

POUR BOUILLIR : le paleron ou partie de l'épaule, le gîte entre la cuisse et le jarret.

POUR LE BOUILLON : la poitrine, le flanchet qui lui fait suite, le cou ou colier, le jarret, la queue et la tête.

POUR BRAISER : la culotte, la tranche grasse.

Les poumons, le coeur et le foie ne peuvent servir qu'après avoir été blanchis à l'eau bouillante et avoir subi une préparation qui en relève le goût.

la langue de boeuf fraîche ou fumée est un morceau de premier choix.

VEAU. — La chair de veau la plus estimée est celle qui provient d'un veau nourri au lait et âgé de 5 semaines à 2 mois. Cette viande se distingue par sa blancheur, sa finesse et sa succulence ; elle est marbrée d'une graisse très blanche et diaphane. Un veau trop jeune a la

chair molle et décolorée ; elle est excessivement gélatineuse et, par suite peu nutritive et même malsaine. Un veau trop âgé a la chair plu foncée, plus ferme, la graisse plus formée ; elle ne jouit ni de la délicatesse du veau tué à point, ni de la succulence du boeuf. La chair de veau est moins dense que celle du boeuf ; elle est sur tout bonne au printemps.

Les meilleurs morceaux du veau, sont :

POUR ROTIR : le cuissot, le carré, la longe, le quasi, la rouelle, l'épaule.

POUR BOUILLIR : le collet, la poitrine.

MOUTON.—Un bon mouton a la chair ferme et foncée, la graisse blanche. La chair de mouton est la plus succulente après celle du boeuf ; elle est riche en principes nutritifs. Ses qualités varient avec la nature des pâturages qui l'ont nourri.

Les moutons nourris dans les prés salants et connus sous le nom de moutons de prés salés, ont la chair savoureuse. La chair est plus agréable en hiver qu'en été.

Pour être tendre, la chair de mouton demande à être mortifiée pendant plus longtemps qu'aucune autre viande.

Les meilleurs morceaux sont :

POUR ROTIR : le carré ou côtelettes, la longe, le gigot.

POUR BRAISER : la poitrine, l'épaule.

POUR BOUILLIR : la poitrine, le collier.

N. B. — Les mêmes divisions conviennent à l'agneau.

PORC. — La bonne viande de porc est ferme ; les côtes et le filet blanc, les cuisses rouges, la graisse est ferme et très blanche.

De toutes les viandes, celle du porc est la plus indigeste car elle est la plus compacte et elle renferme le plus de graisse ; c'est pour la rendre plus digestible qu'on la sale, qu'on la fume, et qu'on l'assaisonne. La viande de porc doit toujours être très bien cuite, sinon on s'expose à prendre diverses maladies propres à la race porcine telles que : le ténia ou ver solitaire, la trichinose qui, plus dangereuse que le ténia, est souvent mortelle.

Toutes les parties du porc sont utilisées en cuisine, les unes à l'état frais, les autres salées ou fumées.

L'échine, le filet, les côtelettes, la hure se mangent frais, rôtis ou grillés ; quelquefois aussi le jambon.

Les côtelettes, l'échine et la poitrine se salent et donnent le petit salé et le lard.

Les abats du porc sont utilisés en charcuterie ; les pieds sont surtout estimés.

GIBIER. — On appelle gibier la chair des animaux sauvages bonne à manger. La viande est plus savoureuse, plus substantielle que celle des animaux domestiques, mais elle est aussi plus excitante, plus échauffante et moins digestible. Elle ne convient ni aux enfants, ni aux convalescents.

Pour être tendre, le gibier doit être fait, c'est-à-dire tué depuis plusieurs jours.

Il y a deux sortes de gibier : le gibier à poils et le gibier à plumes.

Le gibier à poils comprend : le chevreuil, le daim, le sanglier, le lièvre et le lapin de garenne. Pour être bons, ils doivent être très jeunes.

Toute espèce de gibier peut être rôtie, mais la plupart a besoin d'être marinée auparavant. On le prépare aussi en civet.

Le gibier à plumes comprend : la perdrix, le canard sauvage, la sarcelle, la bécasse, la poule des prairies, etc.

VOLAILLE. — La poule, le poulet, la dinde et la pintade constituent la volaille à chair blanche.

Le pigeon, le canard et l'oie constituent la volaille à chair noire.

La volaille doit être tendre et grasse. On reconnaît sa tendreté à la grosseur des pattes et des genoux et à la chair fine et blanche, garnie de graisse.

POISSONS. — On distingue deux sortes de poissons : les poissons d'eau douce et les poissons de mer.

Les principaux poissons d'eau douce sont : la truite, la truite saumonnée, le saumon, la carpe, la perche, l'anguille, etc.

Parmi les poissons de mer on trouve : le thon, l'esturgeon, le turbot, la sole, la plie, le hareng, la sardine, le flétan, le bar, l'alose, la morue, etc.

On ne doit manger que du poisson très frais. La fraîcheur du poisson se reconnaît à son odeur franche, caractéristique, à la fermeté de la chair, au brillant des yeux et à la coloration rouge des ouies.

MOLLUSQUES. — Parmi les mollusques on ne consomme guère que les huîtres, les moules et les escargots.

Les huîtres constituent un mets délicat, de digestion facile. Les huîtres fraîches sont difficiles à ouvrir; elles sont saines lorsque leur chair est nette, brillante et que l'eau dans laquelle elles baignent, est claire. Les huîtres entr'ouvertes ou faciles à ouvrir, dont le corps est mou et laiteux sont à rejeter.

Les moules sont agréables à manger, mais indigestes. On doit les choisir aussi fraîches que possible; lourdes et de grosseur moyenne. On en reconnaît la fraîcheur à leur chair blanche et à ce que les coquilles sont complètement fermées.

CRUSTACES. — Parmi les crustacés comestibles les plus recherchés sont la langouste, le homard, le crabe, l'écrevisse et la crevette. Ils ne sont bons que de septembre à mai.

La langouste, le homard et le crabe sont très estimés quoique leur chair soit indigeste et peu nourrissante; il faut en user avec modération.

LEGUMES.—Ils fournissent un aliment sain, rafraîchissant, agréable, nourrissant, quelquefois plus nourrissant que la viande (haricots, pois, fèves, lentilles). Ils aident à varier l'alimentation et associés aux viandes, ils constituent un bon régime alimentaire.

OEUFS.—Les oeufs forment un aliment très nutritif, de digestion facile s'ils sont peu cuits. Ils sont d'une très grande utilité dans l'alimentation, ajoutent à la valeur nutritive de quantité de mets et apportent une grande variété dans leur apprêt. Leur utilité en pâtisserie est incontestable.

PATES. — La famille des graminées nous fournit entr'autres céréales le riz, l'avoine, l'orge, le seigle et le froment. C'est ce dernier surtout qui est utilisé dans la fabricatoin du pain et des pâtes alimentaires telles que le macaroni, le vermicelle, la semoule, les pâtes d'Italie. Ces pâtes sont riches en principe nutritifs et se prêtent à une foule de préparations culinaires.

PAIN. — Le bon pain est spôngieux, léger, d'une saveur agréable; la croûte a une couleur dorée et la mie est ferme.

Principaux Termes employés dans le Langage Culinaire.

ABAISSE.—Abaisser (pâtisserie). Aplatir au moyen du rouleau une pâte à égale épaisseur.

APPAREIL.—Mélange de produits différents qui, réunis, forment un mets nouveau.

BAIN-MARIE.—Cuire un mets en plaçant le récipient qui le contient dans une marmite renfermant de l'eau que l'on porte à l'ébulition.

BARDE.—Tranche de lard gras avec laquelle on recouvre les viandes avant de les faire rôtir et dont on garnit aussi le fond des casseroles.

BARDER.—Envelopper d'une mince tranche de lard frais, une pièce de viande pour la nourrir de gras et l'empêcher de sécher pendant la cuisson.

BEURRE-MANIE.—C'est du beurre mélangé de farine et travaillé avec une fourchette ; on s'en sert pour lier une sauce trop claire.

BLANCHIR.—Passer les légumes ou les viandes dans l'eau bouillante pour en enlever l'âcreté ou pour les nettoyer.

BOUQUET GARNI.—Herbes potagères qui servent à aromatiser le bouillon et les sauces. Il se compose de : un oignon piqué, de 3 clous de girofle, d'une carotte, d'une branche de persil, de céleri, de thym, majorlaine, d'une feuille de sauge et de laurier ; de quelques grains de poivre.

BRAISER.—Cuire sans évaporation, procédé qui conserve aux viandes tout leur suc.

BRIDER.—Maintenir les membres d'une volaille avec du gros fil ; on bride aussi les morceaux de viande.

CARAMEL.— Faire du **caramel** c'est mettre du sucre ou de la cassonade dans un poêlon avec une goutte d'eau ou de jus de citron, on le fait partir sur le feu en le remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'il noircisse fortement, lorsque la fumée est forte et que le caramel s'épaissit, on le mouille avec de l'eau chaude jusqu'à ce qu'il baigne bien, on le fait bouillir quelques instants, on le laisse refroidir, on le met en bouteille et on s'en sert pour colorer le consommé, les ragoûts et les sauces.

CERNER.—Cerner la pâte, c'est faire une incision légère avec la pointe d'un couteau ou d'un coupe-pâte sur une ABAISSE de pâte crue.

CHAPELURE.—Biscuits ou croûtes de pain râpés ou pulvérisés.

CHEMISIER.— C'est verser de la gelée, de la

panure ou une sauce quelconque à l'intérieur d'un moule.

CORSER.—On **corse** une sauce ou un article quelconque en renforçant son goût au moyen de glace de viande, de cayenne, jus de citron, vinaigre, etc.

COUCHER.—Ce terme exprime l'action de ranger avec symétrie des parties de pâte molle et crue, de farce ou enfin des appareils de meringue ou de biscuit.

COURT-BOUILLON.—Eau dans laquelle on a bouilli des rondelles d'oignon et de carottes, du céleri, un bouquet garni avec du poivre, du sel et un peu de vinaigre ou de vin blanc ou rouge.

CROUTONS.—Biscuits ou croûtes de pain découpés en dés.

CUISSON.—On donne le nom de **cuisson** aux liquides dans lesquels les aliments ont cuit.

DEBRIDER.—C'est ôter d'un morceau de viande le fil ou la ficelle qui ont servi à la brider.

DEGORGER.—Laisser tremper dans l'eau claire ou additionnée de sel.

DEGRAISSER.—Enlever la graisse du bouillon, des sauces ou des ragoûts.

DESOSSER.—Oter les os des viandes ou arêtes des poissons.

DESSERTE.—On donne ce nom aux restes des mets qui ont servi sur la table.

DONNER DU CORPS.—Manier la pâte pour lui donner de la consistance, les sauces pour les réduire ou leur donner plus d'épaisseur.

DORER.—Badigeonner une pâtisserie avec un pinceau trempé dans des œufs battus ou faire prendre couleur à la viande.

DRESSER.—Arranger avec goût un mets sur le plat ou dans le vase qui sera présenté à table.

ECHAUDER. - Plonger dans l'eau chaude.

EMPORTE-PIECE. —Ce sont des moules à pâtisserie qui servent à couper de la pâte ou un autre appareil pour leur donner la forme que l'on désire.

ETUVER.—Cuire les aliments à court mouillement sur le feu ou à four très doux.

FARCE. Hachis que l'on met dans une viande ou dans un légume.

FARCIR.—Remplir de farce.

FONCER.--Garnir le fond d'une casserole de tranches de lard ou le fond d'un moule d'une abaisse de pâte.

FLAMBER.—Passer au-dessus d'une flamme, une volaille plumée pour la débarrasser de son duvet.

FONTAINE (Faire la).—Opération consistant à faire un creux au centre d'un mont de farine étendue sur une table ou se trouvant dans une

terrine, afin de pouvoir y déposer les matières devant servir à former la pâte.

FRAISER.—Ecraser entre les mains fermées et la table, les éléments d'une pâte ferme pour les mélanger intimement.

GRATINER.—Faire cuire un mets au four, sans le couvrir, pour lui donner une belle couleur dorée.

LARDER.—Piquer une viande de lard.

LARDON.—Filet de lard.

LIAISON.—Tout ce qui sert à donner de la consistance aux sauces ; la fécule, la farine, le jaune d'œuf s'emploient pour les liaisons.

LIER.—Rendre une sauce plus épaisse au moyen de jaunes d'œufs, de fécule, de farine.

LIT.—Couche d'une substance quelconque et sur laquelle on en met une autre assaisonnée.

MACERER.—Faire tremper une substance dans un liquide pour en extraire les principes.

MAITRE D'HOTEL.—C'est du beurre avec sel, poivre, jus de citron et persil haché, le tout bien remué avec une fourchette, on s'en sert pour les grillades, soit viandes ou poisson.

MARINER.—Laisser séjourner un mets pendant quelques jours simplement dans une saumure ou bien dans une marinade de vinaigre, additionné ou non d'huile d'olive et de sel.

MIJOTER.—Cuire lentement et à petit feu.

MIREPOIX.—Une **mirepoix** comprend des carottes et oignons coupés en dés que l'on met dans une casserole avec un peu de bonne graisse, du lard maigre, du thym, du laurier, des queues de persil, quelques grains de poivre ; on fait bien revenir le tout et on s'en sert pour une sauce espagnole, sauce tomates ou autre article.

MORTIFIER.—Attendrir une viande en la battant ou en la conservant quelques jours.

MOUILLER.—Ajouter de l'eau ou du bouillon à un mets qui cuit.

PANER.— Mouiller de lait, de beurre ou d'œuf battu et rouler ensuite dans de la mie de pain frais.

PARER.—Oter de la viande les peaux et les nerfs et lui donner une forme régulière.

PASSER.—Faire quelques tours à une viande ou à des légumes dans une casserole avec du beurre ou réduire les légumes en purée.

PIQUER.—Introduire au moyen d'une aiguille spéciale, dans la partie supérieure d'une chair, de fins lardons en faisant ressortir les deux extrémités.

POCHER.—Laisser séjourner les substances alimentaires, poisson, œufs, quenelles dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

RISSOLER.—Donner aux viandes par la cuisson une bonne couleur rousse, afin d'en rendre la surface croquante.

ROUX.—Mélange de beurre et de farine que l'on met sûr le feu jusqu'à ce qu'il devienne bien homogène. Il sert à lier les sauces.

SAUTER.—Faire cuire à grand feu, dans une casserole et faire sauter de temps en temps pour rissoler les saillies de la pièce à cuire.

SINGER.—Lorsque l'on fait un ragoût quelconque et qu'il est bien revenu à la graisse ou au beurre on le saupoudre de farine, c'est ce qu'on appelle **singer**, ensuite on mouille.

TROUSSER.—Est synonyme de brider, c'est-à-dire assujettir les membres d'une volaille ou du gibier à l'aide d'une aiguille à brider ; on bride parfois la tête de certains poissons.

VANNER.—C'est remuer une sauce déjà passée jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie, afin qu'elle ne gerce pas au-dessus et qu'elle reste lisse.

BOUILLONS, SOUPES, POTAGES

1.—BOUILLON DE POULET.

Détail: $3\frac{1}{2}$ lbs. poulet, 3 pintes d'eau, 2 cuillerées à table tapioca, semoule ou riz, sel, poivre.

Préparer le poulet, enlever la peau et le gras, le couper en morceaux, le mettre dans une marmite avec l'eau froide, le faire cuire doucement jusqu'à ce qu'il soit tendre, écumer, assaisonner avant la fin de la cuisson. Passer le bouillon, le dégraisser, lui ajouter pâtes alimentaires cuites séparément ou servir avec 1 oeuf. Battre l'oeuf légèrement, verser dessus graduellement, en tournant toujours une tasse de bouillon chaud de poulet, passer à la passoire et servir avec croûtons.

2.—BOUILLON D'OS.

Détail: 3 lbs d'os de boeuf, dans le genou, 2 pintes d'eau, 1 petite carotte, 1 petit morceau de navet, 1 branche de thym, 1 branche de marjolaine, 1 branche de persil, 1 poireau, 1 oignon,

4 cuillerées à table de graisse ou de beurre, 2 cuillerées à table de cornstarch ou de sagou, 8 grains de poivre rond, 4 clous de girofle, 1 pointe de muscade, 1 cuillerée à table de ketchup, 1 cuillerée à thé sel.

Scier ou couper les os en morceaux. Préparer les légumes, les coupes en dés, faire fondre la graisse ou le beurre dans une casserole, y mettre les os et les légumes, faire revenir, ajouter l'eau, les fines herbes et le sel, laisser mijoter 4 heures. Passer au tamis, dégraisser le bouillon, le remettre dans la casserole; lorsqu'il commence à bouillir l'épaissir avec le cornstarch ou le sagou, délayé dans le ketchup. Assaisonner si nécessaire, et servir.

3.—CONSOMME A LA PRINCESSE.

Prendre une poule, la vider et la bien laver; la faire bouillir pendant 2 heures dans 2½ pintes d'eau salée, 1 petite carotte, 1 oignon, 6 grains de poivre, 2 branches de céleri, ½ feuille de laurier, 1 branche de thym. Ecumer. Retirer la poule, enlever les chairs, couper les filets en petits dés; passer le bouillon à travers la passoire fine, le remettre dans la casserole avec les filets coupés et 2 tasses de petits pois français cuits à part. Assaisonner et servir.

4.—POTAGE A L'ITALIENNE.

Détail: 4 cuillerées à table de beurre, 2 à 3 oignons, 5 à 6 tomates, 1½ pinte d'eau, 3 cuillerées à table de crème de riz, ½ tasse de fromage râpé, ¾ tasse de macaroni, 1 à 2 jaunes d'oeufs.

Mettre dans la casserole le beurre, les oignons hâchés fins, les tomates en morceaux, sel, poivre et crème de riz, couvrir et laisser mijoter pendant 25 minutes. Passer au tamis et mettre la purée dans la casserole avec l'eau, ajouter les macaronis coupés en petits bouts; laisser cuire doucement. Mettre les oeufs et le fromage dans la soupière et lorsque le potage est à point le verser dessus.

5.—POTAGE CONFETTI.

Détail: 1 tasse de carotte, ¾ tasse de navets, 1 tasse de betteraves, 1 tasse de pommes de terre, 1 oignon, 3 cuillerées à table de beurre, 1 cuillerée à table de farine, 1¾ à 2 pintes d'eau.

Couper les légumes en fines rondelles, hâcher l'oignon, le faire revenir dans le beurre, ajouter les légumes, laisser cuire 5 minutes, assaisonner et laisser cuire 1½ heure.

6.—POTAGE AUX POMMES DE TERRE.

Détail: 6 pommes de terre, 2 oignons, 3 tasses de lait, 2 cuillerées à table de beurre, 4 cuillerées à table de crême, 1 jaune d'oeuf, sel, poivre.

Peler les pommes de terre, les couper en morceaux ainsi que les oignons. Mettre 2 cuillerées à table de beurre dans une marmite, lorsqu'il est fondu y jeter les pommes de terre et les oignons, les faire revenir, ajouter assez d'eau chaude pour les couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre et les oignons s'écrasent facilement, et que l'eau soit diminuée. Passer cette purée au tamis fin, la remettre dans la marmite avec le lait, faire jeter un bouillon. Dans la soupière mettre le jaune d'oeuf, le reste du beurre et la crême, débattre un moment et verser le potage sur cette liaison, assaisonner et servir.

7.—POTAGE A LA MINUTE.

Détail: 1 pinte d'eau, 2 cuillerées à table de tapioca fin ou de sagou ou crème de riz, 1 cuillerée à thé d'extrait de viande, 1 cuillerée à table de beurre, 1 jaune d'oeuf, ½ tasse lait chaud, sel, poivre.

Mettre l'eau sur le feu quand elle entre en ébullition y jeter en pluie, le tapioca. Au bout de 15 à 20 minutes saler et poivrer le potage et le verser dans la soupière. On aura au préalable mis dans la soupière, l'extrait de viande, le jaune d'oeuf, le beurre et délayé le tout avec le lait chaud. Ce potage est excellent pour les malades.

8.—POTAGE PUREE A LA BRETONNE.

Détail: 1 lb ou 2¼ tasses de fèves blanches, 4 pintes d'eau froide, 2 tasses lait, 1 cuillerée à table de sel, 1 oignon piqué de 2 clous girofle, 1 petite carotte, 1 feuille de laurier, 2 cuillerées à table de beurre, 1 cuillerée à table de sucre, 1 jaune d'oeuf, ou quelques cuillerées à table de crème ,poivre, croûtons.

Faire tremper les fèves la veille au soir, dans un peu d'eau légèrement salée. Les mettre à l'eau froide, ajouter les légumes, et les assaisonnements. Lorsque l'eau est bouillante, laisser cuire 3 à 4 heures, passer les fèves au tamis, remettre la purée dans la casserole, ajouter le lait, assaisonner. Donner une minute d'ébullition. Au moment de servir lier le potage avec le jaune d'oeuf, servir avec de petits croûtons au beurre.

9.—POTAGE AUX TOMATES.

Détail: 10 à 12 tomates, 2 poireaux, 2 pommes de terre, 2 branches de persil, 2 pintes d'eau, 1 cuillerée à table de beurre, 1 cuillerée à thé de sucre, 2 cuillerées à table tapioca fin, 1 tranche de pain.

Couper les tomates en morceaux, les mettre dans une casserole avec les poireaux, les pommes de terre émincées et le persil; lorsque les légumes sont cuits, ajouter la tranche de pain et faire bouillir jusqu'à ce que el pain s'écrase. Passer le tout à travers une passoire fine. Si le potage est trop clair, l'épaissir avec le tapioca, ou du cornstarch, ou encore du vermicelle. Mettre le beurre dans la soupière et verser le potage dessus. Assaisonner et servir.

10.—POTAGE FOUETTE.

Détail: 2 cuillerées à table de beurre, 4 cuillerées à table de farine, 1 cuillerée à table de persil hâché, $1\frac{1}{2}$ pinte de bouillon, 2 blancs d'oeufs.

Faire fondre le beurre dans une casserole, y mettre la farine, la faire griller à couleur blonde, puis ajouter le persil hâché. Mouiller peu à peu avec le bouillon en fouettant de ma-

nière à obtenir un potage lisse; faire bouillir lentement pendant 20 minutes et dresser dans une soupière où on aura battu en neige le blanc de deux oeufs. Assaisonner avec poivre, sel et muscade.

11.—POTAGE CREME DE POTIRON.

Détail: 2 lbs potiron, 3 tasses d'eau, 3 tasses de lait, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à table de sucre, 6 cuillerées à table de beurre, 1 jaune d'oeuf, 1 petit oignon, 1 grosse tomate.

Faites très légèrement passer l'oignon coupé en filets dans une casserole avec la moitié du beurre, ajouter la tomate, les condiments et le potiron coupé en gros dés, couvrez et mettez au feu 1 heure. Passer cette purée au tamis, faites bouillir le lait et l'eau, ajoutez la purée et faites rebouillir en remuant avec une cuillère de bois. Délayez le jaune d'oeuf dans la soupière avec le beurre qui reste, versez le potage dessus et servez.

12.—POTAGE VELOUTE BLANC.

Pour six personnes, prendre 3 oignons de moyenne grosseur, les couper minces et les mettre dans une casserole avec 2 cuillerées à

table de beurre, sur un feu doux et les faire revenir jusqu'à légère coloration. Retirer alors la casserole hors du feu, y mettre 2 cuillerées à table de farine et mélanger bien le tout. Mouiller avec 2 tasses d'eau bouillante, sel, poivre. Remettre la casserole sur un feu doux et laisser mijoter 20 minutes. Avant de servir passer le liquide, le remettre sur le feu en y ajoutant 2 tasses de lait chaud. Lier le potage avec 1 jaune d'oeuf, 2 cuillerées à table de beurre frais et servir avec des croûtons passés au beurre.

13.—POTAGE AUX CONCOMBRES.

Détail: 1 gros concombre ou 2 petits, 1 poignée d'épinards, 3 cuillerées à table de beurre, 1 feuille de laurier, 1 petit oignon, 1 pinte de bouillon ou d'eau, ¾ tasse de crème, 1 jaune d'oeuf.

Peler finement le concombre, le couper en quartiers, enlever les graines; le couper en tranches très minches les mettre dans une assiette, les saupoudrer de sel, les laisser de côté environ une demi-heure afin de leur faire rendre leur eau, enlever cet eau. Fondre le beurre dans une casserole lui ajouter le concombre, l'oignon finement hâché, ainsi que les épinards

bien lavés et coupés, la feuille de laurier, poivre et sel. Couvrir la casserole et faire revenir 5 à 8 minutes sans laisser brunir. Verser alors l'eau ou le bouillon et cuire lentement 1 heure. Passer le potage au tamis, rincer la casserole, y remettre le potage afin de le réchauffer. Dans la soupière mettre le jaune d'oeuf et la crème, débattre un moment et y verser le potage et servir aussitôt avec des croûtons de pain frits.

POTAGE A LA CREOLE.

Détail: 1 cuillerée à table d'extrait de viande, ½pinte eau froide, 2 tasses tomates, 2 cuillerées à table beurre, ¼ cuillère à thé paprika, ¼ tasse de riz, 1 cuillerée à table d'oignons, 1 cuillerée à thé de sel, 1 feuille de laurier, ¼ cuillère à thé sel de céleri, ou 1 branche de céleri, 2 cuillerées à table de tapioca.

Hacher finement l'oignon, lui faire prendre couleur dans le beurre, ajouter le riz, le tapioca, le laurier, le sel ; amener au point d'ébullition et laisser cuire doucement. D'autre part cuire les tomates, les passer à la passoire, les ajouter au premier mélange ainsi que l'extrait de viande, assaisonner de sel, sel de céleri, poivre, paprika et servir avec ¼ tasse de crème si l'on désire.

15.—POTAGE GRECY.

Détail: 1 lb. de carottes, 1 oignon, 1 branche de céleri, 2 cuillerées à table beurre ou graisse, 1 pinte de bouillon ou d'eau, 1 petite tranche de bacon ou de jambon, poivre et sel.

Laver et râtisser les carottes, les couper en fines rondelles ou en filets et les laisser tremper dans de l'eau fraîche pendant quelques minutes. Peler l'oignon, laver le céleri et les hâcher finement ainsi que le bacon. Faire fondre le beurre ou la graisse dans une casserole, y faire revenir les carottes égouttées, céleri, oignon, bacon ou jambon; ajouter le bouillon ou l'eau chaude, sel, poivre, laisser cuire lentement 1½ heure. Passer le tout au tamis, remettre cette purée dans la casserole, la faire réchauffer, lui ajouter si elle est trop épaisse, 1 tasse de lait ou de crème. Assaisonner à point. Servir avec croûtons de pain frits au beurre.

16.—POTAGE DE CHOUFLEUR ET DE LAITUE.

Détail: 1 choufleur, tête de laitue, 1 pinte de bouillon, 2 cuillerées à table de sagou ou de tapioca, 2 cuillerées à table de beurre, poivre, sel, 1 cuillerée à table persil hâché, 1 ou 2 tasses de lait.

Défaire le choufleur en branches, les laver, les couper en petit bouts. Faire chauffer le bouillon, y jeter le choufleur et le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre; ajouter le lait, le beurre, la laitue finement hâchée, le tapioca et cuire de nouveau 15 minutes. Assaisonner, au moment de servir ajouter le persil.

17.—POTAGE BONIFACE.

Détail: ¼ lb lard gras, 3 carottes, 1 tranche de navet, 1½ pinte de bouillon ou eau, 2 cuillerées à table tapioca fin, 2 cuillerées à table beurre, ¼ tasse de crème.

Couper le lard en dés ainsi que les carottes et le navet; faire revenir le tout dans une casserole avec le beurre; mouiller avec l'eau ou le bouillon et laisser mijoter jusqu'à entière cuisson. Un quart d'heure avant de servir, ajouter le tapioca, faites bouillir. Mettre la crème dans la soupière, verser le potage dessus et servir.

18.—POTAGE AUX HUITRES.

(Proportions pour 1 personne)

Détail: 2/3 tasse lait chaud, ½ tasse d'huîtres, 1 cuillerée à table d'eau, 1/3 cuillerée à thé sel, poivre, ½ cuillerée à table beurre.

Mettre les huîtres dans une petite passoire

au dessus d'un bol, verser l'eau dessus, choisir les huîtres, ôter les particules d'écailles s'il y en a. Mettre dans une petite casserole le liquide passé; le faire bouillir y mettre les huîtres et les cuire jusqu'à ce que les bords se festonnent, retirer du feu ajouter le beurre, les assaisonnements et le lait. Servir dans un bol chaud avec des doigts de rôties de pain.

19.—SOUPE AUX POISSONS.

Détail: Des poissons coupés en tranches, 1 gousse d'ail, 1 tranche de persil, 2 tomates, 1 feuille de laurier, 3 clous de girofle, 1 branche de thym, 1 pincée 4 épices, 1 pincée safran, 1 oignon, 1 verre vin blanc, 6 cuillerées à table huile d'olive, 2 jaunes d'oeufs, 2 pintes d'eau, croûtons de pain, sel, poivre.

Nettoyer les poissons et les couper en tronçons. Mettre dans une casserole, l'oignon, les tomates et les aromates, y déposer les poissons, saupoudrer de sel, poivre, safran, arroser avec l'huile d'olive et le vin blanc, l'eau chaude et laisser cuire 1½ heure. Passer la cuisson à travers la passoire, sur les jaunes d'oeufs dans la soupière, servir avec croûtons de pain frits au beurre.

20.—SOUPE AU CHOU ET AU FROMAGE.

Après avoir épluché et lavé le chou, le mettre dans une casserole avec l'eau nécessaire, 1 ou 2 carottes, ½ navet, une tête d'ail et 1 tranche de lard, hâché bien fin, sel, poivre, faire cuire vivement. Quand le chou est bien cuit, le mettre à égoutter, le couper grossièrement. Dans la casserole, ranger une couche de pain et du fromage râpé et des choux et ainsi de suite, couche par couche quand le tout est employé arroser avec quelques cuillerées d'huile d'olive (4) et mouiller à point avec le bouillon nécessaire. Placer la casserole sur le feu et laisser mijoter de 25 à 30 minutes.

21.—SOUPE VELOUTEE AUX SALSIFIS

Détail: 1 botte de salsifis, 4 cuillerées à table beurre, 2 cuillerées à table farine, 3 tasses lait, 1 tasse d'eau, 2 jaunes d'oeufs, ½ tasse de crème, poivre, sel.

Râtissez les salsifis et les jeter au fur et à mesure dans de l'eau acidulée pour éviter qu'ils ne noircissent. Les mettre ensuite dans une casserole avec 2 cuillerées à table de beurre, assez d'eau pour les couvrir, une pincée de sel et les cuire pendant une heure. Au bout de ce

temps les égoutter parfaitement dans une passoire, en ayant soin de conserver leur cuisson et les remettre dans la même casserole avec 2 cuillerées à table de beurre et 2 cuillerées à table de farine. Mélanger parfaitement celle-ci avec les salsifis, puis les couvrir avec le lait et diluer parfaitement la farine en remuant le tout jusqu'à l'ébullition. Laisser finir de cuire les salsifis pendant 20 minutes et les passer à travers le tamis fin. Recueillir la purée dans une casserole; la mettre à point avec la cuisson précédemment réservée et la porter à l'ébullition sans cesser de la remuer. Au moment de servir mettre les jaunes d'oeufs dans la soupière avec la crème, les débattre un moment, verser la soupe dessus petit à petit. Garnir d'une poignée de croûtons frits au beurre et d'une pincée de persil ou de cerfeuil hâché fin.

22.—CREME DE CELERI.

Détail: 2 pieds céleri, 1 petit oignon, 1 pinte lait, 4 cuillerées à table farine, 1 jaune d'oeuf, 4 cuillerées à table beurre, poivre, sel, 8 cuillerées à table crème.

Faire cuire à l'eau bouillante salée 2 pieds de céleri finement coupés, lorsqu'ils sont cuits ajouter le lait et l'oignon frit au beurre; lors-

que le lait est bouillant, épaissir avec la farine délayée dans un peu d'eau, laisser cuire lentement ¼ heure. Assaisonner et passer au tamis. Au moment de servir mettre le reste du beurre dans la soupière ainsi que le jaune d'oeuf, débattre un moment, verser le potage dessus, petit à petit. Servir aussitôt.

23.—SOUPE AUX POIS VERTS.

Détail: 1 lb de pois, ou 2¼ tasses, 4 pintes eau froide, 1 oignon, 2 clous girofle, 1 carotte, poivre, sel, 1 branche de céleri, 1 branche de persil, 1 tasse de lait, 2 cuillerées à table de beurre, ou ¼ lb de lard gras.

Faire tremper les pois la veille dans un peu d'eau froide, légèrement salée; le lendemain égoutter les pois et les faire cuire dans une marmite contenant 4 pintes d'eau, les mettre à l'eau froide. Si l'eau est calcaire, ajouter gros comme un pois de cristal de soude. Lorsque la soupe a commencé à bouillir, ajouter les légumes et le lard, et laisser cuire 3 à 4 heures. Au moment de servir, retirer les légumes, et mettre le lait, et le beurre, si l'on n'emploie pas de lard. En été on peut remplacer l'oignon par une échalotte ou quelques branches de ciboulette hâchée finement.

24.—SOUPE SANTE.

Détail: 1 tête de laitue, 4 cuillerées à table de beurre, 4 cuillerées à table farine, 2 pintes d'eau chaude, 1 jaune d'oeuf, quelques cuillerées de crème, 1 pointe de muscade.

Couper au couteau en tranches fines les feuilles d'une tête de laitue, mettre fondre le beurre, ajouter la salade coupée, la cuire pendant 5 minutes en la tournant avec la cuillère de bois, ajouter la farine, mélanger, verser alors peu à peu l'eau chaude, faire bouillir doucement pendant 20 minutes; déposer dans la soupière le jaune d'oeuf et la crème, râper un peu de muscade, remuer, verser la soupe sur cette liaison, petit à petit, assaisonner et servir.

25.—SOUPE AU RIZ ET AUX LEGUMES.

Couper en petits carrés 1 carotte, 1 poireau, 3 branches de céleri, mettre dans une marmite 2 cuillerées de graisse de rôti ou de beurre, le faire fondre, y ajouter les légumes et les chauffer pendant 5 minutes sur le feu en les remuant avec la cuillère de bois, y verser alors 2 pintes d'eau chaude, une pincée de sel, et 4 cuillerées à table de riz bien lavé. Faire bouillir pendant une heure. Ajouter poivre et sel, et goûter avant de servir.

26.—SOUPE A L'ALLEMANDE.

Détail: 1/3 tasse de farine, 2 oeufs entiers, 1 tasse de lait ou de crème, une pointe de muscade râpée, une pincée de sel, 1 pinte d'eau ou 1 pinte de bouillon.

Préparer dans un bol une pâte avec la farine, les oeufs, le lait ou la crème, la muscade et le sel. Faire bouillir l'eau ou le bouillon; lorsqu'il est bouillant y verser la préparation indiquée en la passant à la passoire grossière de manière qu'elle tombe dans le bouillon en filets. Laisser de nouveau se produire l'ébullition et servir. Cette soupe doit avoir l'aspect d'une crème dont les oeufs auraient tourné ou tranché.

27.—SOUPE AU CRESSON.

Cuire avec 4 cuillerées à table de beurre deux assiettes de cresson grossièrement hâché, y ajouter 4 cuillerées à table de farine; mélanger y verser 1½ pinte d'eau chaude, peu à la fois, en remuant avec la cuillère de bois, faire bouillir, ajouter une pincée de sel; laisser cuire doucement pendant 20 minutes, déposer dans une soupière ¾ de tasse de lait ou de crème et 1 jaune d'oeuf, débattre un moment, verser une pochée de soupe dans la soupière, remuer, puis verser le tout.

28.—SOUPE AUX CHOUX A LA PAYSANNE

Détail: 1 petit chou, 1 carotte, 1 tranche de navet, 2 pommes de terre, 1 branche de céleri, 1 tranche de bacon ou de lard salé, sel, poivre, 2½ pintes d'eau chaude.

Eplucher et laver les légumes, les couper en dés, hâcher le bacon ou le lard salé bien fin, le faire revenir dans la casserole; ne pas faire prendre couleur, ajouter les légumes, bien mélanger, puis l'eau chaude, saler, poivrer, faire cuire à grand feu 1½ heure.

29.—SOUPE AUX TOPINAMBOURS.

Détail: 1 lb de topinambours, 1 petite tranche de bacon, 1 branche de céleri, 2 cuillerées à table de beurre, 1 feuille laurier, 2 branches de persil, 1 petit oignon, 1½ pinte de bouillon ou d'eau, 2 tasses de lait, 1 cuillerée à table de farine, sel, poivre.

Laver, brosser, peler les topinambours, les mettre au fur à mesure dans une terrine d'eau fraîche acidulée afin qu'ils ne noircissent pas, Hâcher l'oignon, le céleri, le persil, le bacon et les topinambours, faire revenir le tout avec le beurre dans une casserole, pendant 10 minutes. Ajouter l'eau ou le bouillon, poivre et sel et

laisser cuire doucement durant 1½ heure. Passer la soupe au tamis, remettre cette purée dans la casserole, lui ajouter le lait et la farine délayée dans un peu de lait, cuire de nouveau 10 minutes. Au moment de servir on peut lier ce potage avec un jaune d'oeuf étendu de quelques cuillerées de crème. Servir avec des croûtons de pain frits au beurre.

30.—SOUPE JULIENNE AU RIZ.

Pelez et tranchez en tranches bien minces 1 carotte, 1 poireau, 2 pommes de terre, ajoutez 2 cuillerées à soupe de persil hâché. Mettez ces légumes dans une marmite, couvrez-les avec deux pintes d'eau chaude, ajoutez 3 cuillerées à table de riz bien lavé ainsi qu'un quart de livre de lard gras, sel, poivre, et laissez cuire 1¼ heure. Ce potage fait avec soin est délicieux et hygiénique.

31.—SOUPE CREME DE LAITUE.

Détail: 6 tasses de bouillon, 2 têtes de laitue, 2 cuillerées à table de riz, ½ tasse de crème, 1 petite tranche d'oignon, 1 cuillerée à table de beurre, 1 jaune d'oeuf, un peu de muscade, sel, poivre.

Cuire l'oignon hâché fin, dans le beurre durant 5 minutes, ajouter la laitue hâchée très fine, le riz et le bouillon; cuire jusqu'à ce que le riz soit tendre. Dans la soupière débattre le jaune d'oeuf avec la crème, verser le potage dessus, assaisonner et servir aussitôt.

32.—SOUPE A LA FARINE D'AVOINE.

Détail: 1 pinte d'eau, ou 4 tasses, 4 cuillerées à table de farine d'avoine, 1 tasse de lait, 2 cuillerées à table de beurre, 1 jaune d'oeuf, sel, poivre.

Faire tremper la farine d'avoine avec le lait, 10 minutes, pendant ce temps faire bouillir l'eau, y verser la farine d'avoine, laisser bouillir lentement 15 minutes. Mettre dans un bol, le jaune d'oeuf et le beurre, le débattre, y verser la soupe en la passant à travers la passoire fine. Assaisonner et servir.

33.—SOUPE AUX ASPERGES.

(Proportions pour 1 personne)

Détail: 10 bâtons d'asperges ou 1/3 tasse de pointe d'asperges en conserve, 2/3 tasse bouillon poulet, 1 jaune d'oeuf, 1 cuillerée à table de crème épaisse, ⅛ cuillerée à thé de sel, poivre.

Faire cuire les asperges à l'eau bouillante sa-

lée; si on emploie asperges de conserve, les égoutter, les couvrir d'eau fraîche et faire jeter un bouillon puis les égoutter de nouveau. Cuire les asperges avec le bouillon pendant 10 minutes, les passer au tamis ou à la passoire fine, faire réchauffer, ajouter le jaune d'oeuf, la crème, les assaisonnements et servir.

34.—CREME DE BOUILLON.

(Pour 1 personne)

Détail: 1½ tasse de bouillon dégraissé, sel, poivre, 2 jaunes d'oeufs.

Mettre les jaunes d'oeufs dans un bol avec poivre, sel, les débattre un moment, verser dessus le bouillon chaud. Beurrer de petites timbales, y verser la préparation, faire prendre à four doux, 15 minutes.

35.—THE DE BOEUF.

(Pour 1 personne)

Détail: ½ lb de viande dégraissé, 1½ tasse d'eau froide.

Hâcher finement la viande, la mettre dans un bocal en verre avec l'eau froide, fermer hermétiquement le bocal, le mettre dans une marmite d'eau froide, laisser mijoter sur un feu doux 30 à 40 minutes, passer le bouillon à travers la passoire fine, assaisonner servir dans de petites tasses à bouillon.

36.—OX-TAIL SOUP.

Détail: 1 queue de boeuf, 6 à 8 tasses de bouillon, ½ tasse de chacun des légumes suivants: carottes, navets, oignons, céleri, coupés joliment fin, ½ cuillerée à thé sel, cayenne, jambon, ¼ tasse madère, 1 cuillerée à thé de Worcester Sauce, 1 cuillerée à thé jus de citron, clous de girofle.

Couper la queue de boeuf en petits morceaux, les faire dégorger et blanchir pendant quelques minutes, les égoutter, les rouler dans la farine et les faire revenir avec un peu de beurre ou du jambon coupé en petits dés et les parures des légumes, un bouquet garni, 2 clous girofle; mouiller avec 3 tasses bouillon, laisser tomber à glace. Ajouter ensuite le reste du bouillon et le madère; laisser cuire 1 heure. D'autre part, faire blanchir 20 minutes les légumes joliment coupés. Passer le bouillon, garder les tronçons, les remettre dans le bouillon ainsi que les légumes blanchis, laisser cuire de nouveau jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Au moment de servir, assaisonner de sel, cayenne, Worcester Sauce et de jus de citron.

ENTREES

37.—SOUFFLE AUX OEUFS.

Détail: 1 cuillerée à table beurre, 1 cuillerée à table farine, ½ tasse lait, ½ tasse crème, 2 oeufs, ¼ cuillerée à thé sel, poivre.

Défaire le beurre en crème, ajouter la farine, y verser graduellement le lait chaud et la crème. Cuire ce mélange au bain-marie, 5 minutes; lui ajouter les jaunes bien battus, et retirer du feu, puis les blancs battus en neige. Verser cette préparation dans un moule beurré et la cuire au four au bain-marie. On peut employer des petits moules, timbales et les servir à chaque personne.

38.—TIMBALES SUEDOISES.

Détail: 1 tasse de farine, ¼ cuillerée à thé de sel, ¾ tasse lait, 1 oeuf, 1 cuillerée à thé d'huile d'olive, 1 cuillerée à thé de sucre.

Battre très légèrement l'oeuf, ajouter sel, sucre, huile, lait et farine, bien mélanger. Chauffer le fer à timbales dans la grande friture, mettre un peu de cette pâte dans un verre,

y tremper le fer, et ensuite le mettre dans la friture, faire dorer les timbales de belle couleur blonde, les déposer sur une assiette et les remplir avec la garniture suivante :

RIS DE VEAU, SAUCE BLANCHE

Garniture :

Faire dégorger à l'eau froide pendant une demi-heure, deux ris de veau, les faire cuire à l'eau bouillante salée 30 minutes, dans laquelle on aura ajouté un bouquet garni, les retirer, réserver l'eau de cuisson ; les rafraîchir et enlever la peau qui les recouvre, les hâcher en dés. Dans une petite casserole faire une sauce blanche avec 2 cuillerées à table de farine, 2 cuillerées à table de beurre, 1½ tasse du liquide réservé mélangé d'un peu de lait ; laisser cuire 10 minutes, ajouter les ris de veau et ½ tasse de champignons hâchés, assaisonner de sel et poivre, cuire encore 6 à 8 minutes ; au moment de servir lier le tout avec un jaune d'oeuf.

39.—AUBERGINE FARCIE.

Couper l'aubergine en deux parties sur la longueur, la creuser et réserver la chair enlevée, couper celle-ci en dés, la faire revenir dans une casserole avec 2 cuillerées à table de

beurre, 1 oignon, 1 branche de céleri, 2 branches de persil hâché et 1 tasse de restes de viande, ajouter 1 cuillerée à table de farine, mouiller avec ¾ tasse de bouillon assaisonner et cuire 5 minutes. Beurrer un plat à gratin, y mettre les deux moitiés d'aubergine, le côté ouvert en haut, les remplir avec le hâchis, saupoudrer le dessus d'un peu de chapelure, parsemer de quelques noisettes de beurre. Faire gratiner à four chaud 15 minutes. Mettre le plat dans un autre et servir.

40.—TOPINAMBOURS AU FROMAGE.

Eplucher 8 à 10 topinambours, les couper en tranches et les faire cuire dans l'eau bouillante salée, les égoutter. Beurrer un plat à gratin, y mettre la moitié des tranches, les saupoudrer de fromage râpé, les couvrir avec le restant des topinambours, masquer la surface avec une sauce au lait fait avec 3 cuillerées à table de beurre, 3 cuillerées à table de farine et 1½ tasse de lait et assaisonnée avec sel, poivre, et muscade; saupoudrez le dessus avec du fromage râpé mêlé à de la chapelure, arroser le dessus avec du beurre fondu et faire gratiner à four chaud 10 à 15 minutes.

41.—TIMBALES DE CERVELLES.

Faire tremper les cervelles dans 2 pintes d'eau froide pendant 1 heure. Enlever la peau superficielle, les laver de nouveau, les mettre dans une casserole et les couvrir d'eau froide; y joindre 1 cuillerée à soupe de vinaigre ou de jus de citron, 1 pincée de sel, 1 petite carotte, ½ oignon, quelques grains de poivre, un bouquet garni, laisser bouillir, écumer et cuire lentement 25 à 30 minutes. Les retirer, les hâcher finement et liez avec le blanc battu de 2 ou de 4 oeufs. En remplir des moules beurrés, les saupoudrer de panure et une noisette de beurre, les mettre dans un bain-marie et cuire au four jusqu'à ce que les milieux s'affermissent, servir sur feuilles de laitue.

42.—CROQUETTES DE FROMAGE.

Détail: 3 cuillerées à table de beurre, ¼ tasse farine, ¾ tasse lait, 2 jaunes d'oeufs, 1 tasse fromage, coupé en petits dés, ½ tasse fromage Gruyère râpé, sel et poivre, quelques grains de cayenne.

Faire une béchamel vous servant de beurre, farine et lait, ajouter le jaune des oeufs sans les battre, remuer jusqu'à ce que ce soit bien mé-

langé, ajouter le fromage râpé. Aussitôt que le fromage est fondu enlever du feu et jeter les petits cubes de fromage et assaisonner avec poivre et sel, cayenne. Etendre sur une assiette peu profonde et laisser refroidir. Mettre sur une planche; couper en carrés ou lanières, rouler dans la panure, remettre dans l'oeuf battu et puis rouler dans la panure, cuire à la grande friture et mettre égoutter sur une feuille de papier.

43.—CROQUETTES DE PANAIS.

Faire cuire deux ou trois panais jusqu'à ce qu'ils soient tendres, les peler et les passer au presse purée ou au tamis. Dans un bol casser 2 oeufs, les battre légèrement, y mettre la purée de panais, battre fortement, ajouter 1 cuillerée à table de beurre, 1 cuillerée à thé sel, ½ tasse de lait, et 3 cuillerées à table de farine. Bien mélanger, il faut que cette pâte soit assez épaisse; à l'aide d'une cuillère en faire tomber de petites boulettes dans la friture chaude, les faire dorer, servir très chaud.

44.—PANAIS FRITS.

Détail: 2 à 3 panais, 1 pinte eau bouillante, 1 oeuf, poivre, sel, panure, 4 cuillerées à table beurre.

Râtisser les panais, les faire cuire à l'eau bouillante salée; quand ils sont tendres, les rafraîchir, les couper en rondelles; battre l'oeuf dans une assiette en granit, y tremper chaque rondelle, les passer dans la panure et les faire dorer dans la poêle avec le beurre, les retourner, servir dans un plat bien chaud.

45.—CAISSES DE TOMATES AU BLE-D'INDE.

Détail: 6 tomates, 1 tasse blé-d'Inde, ½ tasse mie de pain, 1 branche céleri, 2 branches persil, sel, poivre, 2 cuillerées à table beurre fondu.

Enlever une rondelle à la tomate, la mettre de côté pour former le couvercle, vider la tomate avec une petite cuillère, la saler légèrement. Mélanger le blé-d'Inde avec la mie de pain, persil, céleri hâchés, beurre fondu, poivre, sel; remplir les tomates, mettre le couvercle. Faire cuire au four dans un plat à gratin bien beurré. Servir dans le même plat entouré d'une serviette pliée et décoré de persil.

46.—CONCOMBRES FARCIS.

Détail: 3 concombres, ½ tasse vermicelle, ½ tasse mie de pain, 1 jaune d'oeuf, 1 tomate, 4

cuillerées à table fromage râpé, 1 branche de céleri, 2 cuillerées à table beurre fondu. Panure, sel, poivre, ½ tasse huile d'olive.

Peler les concombres, les partager dans leur longueur, les saupoudrer de sel et les faire dégorger ½ heure. Au bout de ce temps, enlever les graines. Faire blanchir le vermicelle coupé fin, le presser pour le bien sécher, ajouter la mie de pain, le beurre fondu, le jaune d'oeuf, le fromage râpé, le céleri hâché. Mélanger bien le tout, ajouter la chair d'une tomate pelée. Remplir les concombres jusqu'au bord avec cette farce. Mettre ½ tasse d'huile dans un plat à gratin, placer les concombres dedans et faire cuire à four doux ½ heure. Saupoudrer le dessus de la farce avec panure et fromage râpé.

VIANDES

Boeuf.

47.—FILET DE BOEUF A LA JARDINIERE.

Détail: 1 filet de boeuf, 1 carotte, 1 oignon, 1 feuille de laurier, 1 branche de persil, 1 branche de céleri, 8 grains de poivre, sel, 8 à 10 lardons, 6 cuillerées à table de graisse de rôti ou de beurre.

Parer et larder le filet, mettre dans une lèchefrite la graisse de rôti ou le beurre, les légumes coupés en tranches, poser le filet dessus et cuire à four chaud 12 minutes par livre de viande si on le désire saignant; ou un quart d'heure par livre de viande cuit à point, retirer le filet et finir la sauce.

Jardinière: 1 carotte, 1 petit choufleur, 1 boîte de petits pois ou 1 boîte de petites fèves vertes, 1 douzaine de petites pommes de terre nouvelles.

Carottes glacées: les peler et les couper en petits bâtons, les faire blanchir 10 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter, les remettre dans la casserole avec 1 ou 2 cuillerées à table

de beurre, 1 cuillerée à thé de sucre, 1 pincée de sel, les couvrir d'eau chaude et laisser diminuer le liquide, lorsque celui-ci est tout absorbé, sauter les carottes pour qu'elles soient également glacées.

Choufleur: le faire cuire à l'eau bouillante salée après l'avoir lavé et divisé en petites branches.

Petits pois et fèves: ouvrir une boîte de pois, les égoutter et les mettre dans une casserole avec 2 cuillerées à table de beurre, 1 cuillerée à thé de sucre, 1 pincée de sel, les sauter 5 à 8 minutes.

Dresser le filet sur un plat long bien chaud, disposer autour en alternant les couleurs, les légumes préparés, garnir avec quelques branches de persil.

48,—TRANCHES DE BOEUF BRAISEES

Détail: **3½** lbs de viande pour 6 personnes. Parer la viande, la couper en tranches d'un demi pouce d'épaisseur environ, les battre pour les attendrir.

Dans un petit chaudron en fer, mettre 4 cuillerées à table de beurre, un peu d'oignon émincé; recouvrir le fond du chaudron avec quelques tranches de boeuf, les assaisonner avec sel,

poivre et les saupoudrer légèrement de farine; ajouter quelques noisettes de beurre, un peu d'oignon et des tranches de viande et ainsi de suite. Terminer par quelques petits morceaux de beurre, recouvrir le chaudron et faire cuire au four pendant 1 à 1½ heure, arroser de temps en temps avec le jus qui s'est formé et si c'est nécessaire ajouter ½ tasse de bouillon ou de vin blanc.

49.—FRAISES DE VIANDE.

(Pour les malades)

Enlever à l'aide d'un couteau tranchant ou avec une cuillère d'argent, de la viande prise sur une tranche de boeuf. En faire de petites boulettes, les saler et les faire dorer dans la poêle avec ½ cuillerée à table de beurre; servir sur une rôtie de pain beurrée et garnir de persil.

50.—BIFTECK A LA POELE.

Couper sur le travers d'un filet de boeuf, une tranche d'un pouce et demi d'épaisseur, ou prendre une autre côte, l'aplatir avec le couteau à battre; la mettre sur une assiette pour la saler et poivrer, l'arroser avec une cuillerée à thé d'huile d'olive ou de beurre fondu; chauffer la poêle, y mettre le bifteck, le laisser cuire

3 à 5 minutes d'un côté, puis de l'autre côté. Le dresser sur un plat chaud, et poser dessus une boulette de beurre manié avec ½ cuillerée à thé de persil et 3 à 4 gouttes de jus de citron, servir aussitôt. On peut servir le bifteck avec quelques tranches de moelle de boeuf. Enlever la moelle de boeuf d'un os à moelle, la faire cuire 8 minutes à l'eau bouillante salée, la couper en rondelles d'un pouce d'épaisseur, servir sur le bifteck.

51.—**LANGUE DE BOEUF BRAISEE.**

Laver la langue à l'eau froide, puis la tremper quelques minutes dans l'eau bouillante, enlever la peau; la laver de nouveau et la larder avec 8 ou 10 gros lardons, ensuite foncer une casserole avec 1 petite tranche de bacon coupée en dés, 2 cuillerées à table de beurre, autant de graisse, 1 oignon, 2 carottes coupées en tranches, poser la langue dessus, ajouter des débris de viande, si possible, 3 clous de girofle, un petit bouquet garni, 1 ou 2 tomates coupées en deux si c'est la saison, couvrir la casserole, la mettre à feu modéré; quand l'oignon aura pris couleur, mouiller avec 3 tasses de bouillon ou d'eau chaude, ajouter sel, poivre, couvrir la casserole la mettre au four et faire

cuire à feu modéré 4 heures. Lorsqu'elle est cuite la retirer, la fendre par le milieu dans sa longueur, la déposer dans un plat rond et la tenir au chaud, lier la sauce à point, retirer les légumes et la passer à la passoire fine, lui ajouter 2 à 3 cuillerées à table de cornichons hâchés fins et un jus de citron. Dresser la langue sur le plat, en forme de coeur, verser la sauce dessus et servir.

52.—ROTI HACHE.

Détail: ½ lb de veau, ½ lb porc, ½ lb boeuf, 1 petit oignon, 1 branche de céleri, 1 cuillerée à table persil hâché, 1 tasse de pain émietté et ramolli dans du lait, 1 oeuf, sel, poivre, muscade, 2 cuillerées à table graisse de rôti, 1 blanc d'oeuf, panure.

Parer la viande et la hâcher à la machine, roussir l'oignon dans la poêle avec 1 cuillerée à table de beurre, l'ajouter à la viande ainsi que le céleri, persil hâché, le pain, les épices, l'oeuf, bien pétrir la viande, la mettre sur une planche saupoudrée de panure et la rouler sous forme de boudin et la passer au blanc d'oeuf. Faire chauffer la graisse dans la lèchefrite, y mettre délicatement le boudin, l'arroser avec la graisse très chaude, le mettre au four

pendant environ 1 heure, en ayant soin de l'arroser toutes les dix minutes avec un peu de bouillon. Servir avec une purée de pommes de terre.

53.—KULASCH A LA HONGROISE.

Détail: 1½ livre de boeuf, 1 oignon hâché, 2 tasses bouillon ou eau, 2 cuillerées à soupe de graisse ou beurre, 3 cuillerées de farine, 6 pommes de terre, sel, poivre.

Couper en petits carrés 1½ lb de boeuf. Mettre dans une casserole la graisse (ou beurre) dans laquelle on met colorer la viande pendant 10 minutes, y ajouter l'oignon hâché. Assaisonner de sel et poivre. Saupoudrer la viande de farine. Faire prendre encore couleur, ajouter du bon bouillon, 1 feuille de laurier, laisser mijoter 1 heure. Si la sauce n'est pas assez épaisse, ajouter farine, et laisser cuire encore 30 à 40 minutes.

Dresser dans un plat profond et servir avec des pommes de terre coupées en boules et cuites à l'eau salée.

54.—ROGNONS SAUTES.

Couper 1 ou 2 rognons de boeuf en petits morceaux ainsi que 2 tranches de lard (¼ de

lb). Faire revenir les rognons dans le lard légèrement fondu et 2 cuillerées à table de graisse de rôti, ou de beurre, saupoudrer de 3 cuillerées à table de farine, faire prendre couleur, couvrir de bouillon ou d'eau, ajouter 1 branche de céleri hâché et 2 cuillerées à table de persil hâché, et laisser mijoter pendant 2 heures. Après les avoir assaisonné de poivre et de sel; au moment de servir exprimer le jus d'un citron, bien remuer, verser dans un plat creux, décorer avec quelques branches de persil frais et servir.

55.—BOEUF A LA MODE.

Ce plat est à la fois substantiel, économique et de facile exécution. Toutefois certains soins sont nécessaires pour le réussir parfaitement.

Détail: 3 lbs tranche de boeuf, 10 à 12 lardons, 2 oignons, 1 bouquet garni, 2 à 3 carrottes, 1½ pinte de bouillon ou d'eau, 1 pied de veau, 2 cuillerées à table graisse de rôti.

Prendre 3 à 4 lbs de viande prises dans l'épaule ou dans le cuissot, la larder avec des lardons de lard frais ou de lard fumé, placer la viande dans un chaudron en fer avec la graisse de rôti, le pied de veau, le bouillon ou l'eau, saler et poivrer. Faire bouillir le liquide, l'écumer et ajouter les carottes taillées en long,

les oignons, le bouquet garni. On peut suivant les goûts, modifier la quantité et l'espèce des légumes. Faire cuire à petit feu et bien couvert pendant quatre heures, retourner deux ou trois fois. Quand le boeuf est tendre sous la fourchette, le retirer ainsi que les carottes, et le tenir au chaud; dégraisser le jus et s'il est trop abondant le faire réduire. Servir dans un plat chaud en plaçant la viande au centre et les carottes en garniture. On sert souvent avec le boeuf les morceaux de pied de veau; il est préférable de les réserver pour les accommoder en sauce piquante, ou en beignets. Le jus doit être roux pâle, ayant la consistance d'un coulis et non point d'un bouillon, gélatineux sans excès et d'un goût assez relevé qu'on obtient en ajoutant du poivre, de la muscade, du vinaigre en petite quantité.

56.—BIFTECK GRILLE A LA MAITRE D'HOTEL.

Couper sur le travers d'un filet de boeuf, une tranche 1½ pouce d'épaisseur, en prendre une entre-côte, l'aplatir légèrement, avec le couteau à battre, la mettre sur une assiette pour la saler et poivrer, l'arroser avec une cuillerée à café d'huile d'olive ou de beurre fondu; chauffer le gril sur un feu clair, y mettre le bif-

teck, le laisser cuire cinq minutes d'un côté et cinq minutes sur l'autre. Le dresser sur un plat chaud et poser dessus des boulettes de beurre à la Maître-d'Hôtel. Travailler dans un petit plat (bol) deux cuillerées à table de beurre avec une cuillerée à thé de persil hâché, quelques gouttes de jus de citron, sel et poivre, les former en noisettes et les servir sur le bifteck.

57.—TOURNEDOS AU CHAMPIGNONS.

4 à 6 tournedos, 4 à 6 croûtons, 2 cuillerées à table beurre, 2 cuillerée à table huile d'olive, 1 petit verre de madère, 1 cuillerée à thé purée tomates, 1 cuillerée à thé glace de viande, 1 tasse de bouillon, poivre, sel, purée de pommes de terre, champignons.

Préparer les tournedos en leur donnant la forme de demi-lune ; qu'ils aient au moins 1 pc. d'épaisseur, les entourer d'une ficelle afin qu'ils gardent leur forme, les faire sauter de chaque côté dans un peu d'huile d'olive et de beurre 2 ou 3 minutes. Faire frire au beurre 6 croûtons de pain ayant la même forme que les tournedos ; les ranger sur un plat, poser les tournedos dessus. Faire une sauce avec le reste du beurre, les queues de champignons hâchées ; sauter et réserver les têtes pour la garniture ;

ajouter le bouillon, le madère, la purée de tomates, la glace de viande, assaisonner. Poser les têtes de champignons sur chaque tournedos et glacer. Décorer le tour du plat avec des rosettes de purée de pommes de terre colorées en vert. Servir aussitôt.

58.—BOEUF EN DAUBE.

Détail: 3 à 4 lbs de boeuf, 3 tasses de vin rouge, 1 tasse de vinaigre, 4 tasses d'eau, 1 carotte tranchée, 1 oignon coupé, 1 pincée sel, 10 grains poivre, 1 feuille laurier, 3 feuilles sauge, 4 branches persil, 1 branche de thym.

Faire bouiller la marinade 5 à 10 minutes, la verser sur le morceau de boeuf dans un bol en grès, couvrir avec une grande assiette ou un couvercle en grès, laisser mariner 2 à 3 jours en ayant soin de retourner la viande chaque jour.

Mettre dans une casserole 3 cuillerées à table de graisse de rôti avec tous les légumes de la marinade puis la viande; faire cuire pendant ¾ d'heure, ajouter 4 cuillerées à table de farine, mélanger bien; verser ensuite 1 pinte de marinade, tourner sur le feu jusqu'à ébullition, laisser cuire lentement pendant 2 heures. Servir avec un plat de pommes de terre.

PORC

59.—TETE MARBREE.

Détail: Mettre une tête de porc dans une marmite avec 3 à 4 pintes d'eau, ajouter 2 cuillerées à soupe de sel, un bouquet garni, une branche de sauge, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 2 carottes, un oignon piqué de 3 clous de girofle, douze grains de poivre.

Faire bouillir le liquide, l'écumer et laisser cuire lentement pendant 2 heures. Lorsqu'elle est cuite, enlever la viande et la couper en dés. Oter la peau de la langue, la fendre en deux dans sa longueur, la couper aussi en filets, passer la cuisson au travers la passoire fine, la remettre dans la marmite ainsi que les filets de viande, bien assaisonner de poivre, sel, clous, cannelle, muscade, faire bouillir 8 à 10 minutes. Retirer du feu et remplir de petits bols en grès préalablement passés à l'eau froide; mettre prendre au frais. Servir le lendemain, démouler sur un plat, garnir de persil frais.

60.—COTELETTES DE PORC FRAIS.

Couper 4 côtelettes de porc, leur ôter l'os de l'échine, les frapper avec le couperet, les parer d'une jolie forme, les assaisonner de sel et une prise de poivre, les mettre dans une poêle dans laquelle on a chauffé 3 cuillerées à table de saindoux, les cuire 8 minutes d'un côté et 8 minutes de l'autre, les dresser sur un plat long.

61.—COTELETTES DE PORC FRAIS AUX CORNICHONS.

Prendre 4 à 6 côtelettes, les frapper avec le couperet et les assaisonner de poivre et de sel; les fariner des deux côtés. Faire chauffer 4 cuillerées à table beurre ou graisse dans un petit chaudron en fer, y ranger les côtelettes et les cuire 5 minutes de chaque côté. Quand elles sont colorées, y ajouter à moitié leur hauteur du bouillon et deux cuillerées à table de bon vinaigre. Cuire à feu doux 30 minutes. Les dresser sur un plat long; mêler à la sauce un peu de caramel liquide, 10 cornichons coupés en lames; goûter pour l'assaisonnement et verser la saúce sur les côtelettes et servir très chaud.

62.—CROQUETTES DE JAMBON A LA TURQUE.

Préparer une sauce madère demi-glace avec 2 cuillerées à table beurre, 6 cuillerées à table farine, 4 tasses de bon bouillon, 1 oignon, 2 tranches carottes, 1 petit morceau de navet, 1 branche céleri, persil, thym, marjolaine, laurier, 3 clous girofle, 1 pointe de muscade, 1 cuillerée à dessert de ketchup, 1 cuillerée à dessert de sauce Perrin, 1 cuillerée à thé de glace de viande, poivre, sel, ½ tasse de vin madère et jus de citron. Couper le jambon en petits dés, le mettre dans cette sauce, ajouter quelques champignons coupés fin, et faire réduire sur un feu vif; lier le tout avec deux jaunes d'oeuf; verser ce mélange dans une assiette, le faire refroidir; le rouler en forme d'oeuf ou de côtelettes, passer celles-ci au blanc d'oeuf puis dans la panure, les faire dorer dans la grande friture et les servir sur un lit de macaroni cuit à l'eau et sauté au beurre et saupoudré de fromage râpé. Servir très chaud.

VEAU

63.—CERVELLE DE VEAU EN SAUCE.

(Proportions pour 1 personne)

Faire tremper ½ heure la cervelle à l'eau fraîche, enlever la peau qui la recouvre, la faire cuire 15 minutes à l'eau bouillante salée, la retirer, l'égoutter, réserver l'eau de cuisson. Faire une sauce avec ½ cuillerée à table de beurre, 1 cuillerée à table de farine, ½ tasse de liquide chaud, eau de cuisson et lait, cuire 5 à 8 minutes, couper la cervelle en morceaux, faire réchauffer ceux-ci 3 minutes dans la sauce; au moment de servir, assaisonner de sel, poivre, lier avec 1 jaune d'oeuf.

64.—TRANCHES DE VEAU A LA BOURGEOISE.

Faire fondre dans une casserole 4 cuillerées à table de saindoux et 1 tranche de lard coupée en dés; y mettre la tranche de veau de 3 lbs prise sur le haut d'un cuissot; l'assaisonner avec une pincée de sel et une prise de poivre; la faire cuire pendant 15 minutes en la retournant; quand la viande est colorée, lui mêler 2

à 3 douzaines de petits oignons crus et épluchés ; couvrir la casserole et finir de cuire lentement de $\frac{3}{4}$ heure à 1 heure. Dresser la tranche de veau sur un plat long, l'entourer avec le lard et les petits oignons ; ôter la graisse de la casserole, y verser 1 tasse de bouillon et le jus d'un demi citron, faire bouillir le liquide et le verser dans le plat en le passant à la passoire. Servir.

65.—TRANCHES DE FOIE DE VEAU AU BACON.

Faire dégorger le foie à l'eau tiède additionnée d'un peu de lait, l'égoutter, l'éponger et le couper en tranches d'un demi pouce d'épaisseur, rouler celles-ci dans la farine et les ranger sur une assiette. D'autre part faire cuire dans la poêle 6 tranches de bacon, les retirer et les tenir au chaud. Dans la graisse du bacon faire rôtir lentement les tranches de foie. Couvrir la casserole, lorsqu'elles sont cuites les ranger dans un plat chaud avec les tranches de becon. Faire la sauce en ajoutant 1 cuillerée à table de farine, $1\frac{1}{2}$ tasse d'eau ou de bouillon, assaisonner de poivre, de sel et verser autour du plat, saupoudrer le dessus de persil hâché et servir.

66.—COTELETTES.

Détail: 6 côtelettes, 2 cuillerées à table de beurre ou graisse, 1 oeuf, poivre, sel, 1 boîte pois en conserve, 2 cuillerées à table beurre, 1 cuillerée à table sucre, panure.

Prendre 6 côtelettes, en ôter la peau superficielle, couper droit le bout des côtes, les couper transversalement un peu en biais et d'une égale épaisseur, les aplatir avec le pilon en bois sur la table, en supprimer les peaux qui adhèrent au manche, sur les côtés, dégager le haut du manche en coupant les chairs à la hauteur d'un pouce, les couper droit et net, arrondir le filet de la côtelette en supprimant le gros tendon, couper l'os avancé de la chaine; enfin parer les chairs en leur donnant une jolie forme, les assaisonner avec poivre et sel, les tremper dans un oeuf battu pour les paner; faire chauffer sur le feu dans une poêle le beurre ou la graisse, y mettre les côtelettes, les cuire 8 minutes d'un côté et 8 minutes de l'autre pour les côtelettes d'agneau, et 30 minutes pour les côtelettes de veau; les dresser dans un plat en couronne. Dresser au milieu des côtelettes les petits pois en conserve, que l'on aura eu soin d'ouvrir à l'avance puis sautés au beurre et sucrés.

67.—POUDING AUX CERVELLES

Détail: 2 cervelles, 1 tasse de mie de pain, 4 cuillerées à table de beurre, 3 jaunes d'oeufs, sel, poivre, muscade, persil, 1 petite tranche d'oignon, jus d'un ½ citron, 1 petite tranche de lard, 3 blancs d'oeufs en neige.

Faire dégorger les cervelles dans de l'eau tiède, puis enlever les peaux, faire tremper le pain dans du lait, le presser pour en extraire le liquide, puis le hâcher fin ainsi que les cervelles. Remuer le beurre jusqu'à ce qu'il soit en crème, ajouter l'un après l'autre les jaunes puis les cervelles, le pain, assaisonner, ajouter le persil, l'oignon hâché fin et roussi légèrement dans du beurre, le jus de citron puis le lard hâché fin bien mélanger. Battre les blancs, les ajouter à la préparation. Beurrer le ou les moules à timbales ou à pouding, les saupoudrer de panure, les remplir de la préparation jusqu'au ¾ ; faire cuire au bain-marie au four jusqu'à ce que le milieu soit ferme. Renverser le pouding sur un plat rond, le garnir avec des croûtes passés au beurre et servir avec une sauce piquante quelconque.

68.—VEAU A LA FLORENTINE.

Détail: Pour 6 à 8 personnes, 6 petites tranches de bacon, 2 lbs de veau, 1 tasse de maca-

roni, 3/4 tasse de fromage râpé, 1½ cuillerée à table de beurre, 1 cuillerée à table de farine, 2 cuillerées à table d'huile d'olive, 1 cuillerée à table purée tomate, 2 tasses eau chaude ou de bouillon, 1 pincée de sucre, sel, poivre, 1 bouquet garni.

Dorer à la poêle les tranches de bacon, les mettre en réserve au chaud. ajouter l'huile et sauter le veau coupé en dés; saupoudrer de sucre, sel, poivre, ajouter la farine, l'eau ou le bouillon, la purée de tomate. Laisser cuire pendans 1½ heure. Pocher le macaroni, le sauter au beurre en ajoutant le fromage, le verser dans un plat, les disposer en couronne et garnir le puits avec le veau, disposer autour du plat les tranches de bacon. Verser une partie de la sauce sur le veau et le reste dans une saucière.

69.—GRENADINS DE VEAU PIQUES.

Couper 6 tranches sur un morceau de cuissot ou de filet de veau, les aplatir, leur donner la forme d'un demi-coeur, les piquer sur le centre avec 5 lardons, 3 sur une ligne, les 2 autres dessous. Mettre dans une casserole quelques tranches de carottes, oignons, céleri, une feuille de laurier, grains de poivre, 1 branche de thym, les débris de veau, et 4 cuillerées à

table de beurre ou de saindoux; y ranger les grenadins l'un à côté de l'autre; les mettre sur un feu vif, les saler, couvrir la casserole; 7 à 8 minutes après joindre 2 tasses d'eau; faire bouillir puis laisser cuire lentement pendant 30 minutes en arrosant souvent les grenadins afin qu'il ne sèchent pas, les dresser en couronnes sur le fond d'un plat, et verser dans le milieu une macédoine de légumes.

70.—BLANQUETTES DE VEAU A LA BOURGEOISE.

Détail: 2 lbs de tranches de veau, 1 petite tranche de bacon, 1 oignon, 3 tasses de bouillon ou d'eau chaude, 1 cuillerée à table de farine, 1 bouquet garni, 1 ou 2 jaunes d'oeufs, sel, poivre, quelques cornichons, jus de citron, 2 cuillerées à table beurre.

Couper la viande en morceaux. Faire revenir le bacon dans une casserole avec le beurre, ajouter le veau, l'oignon hâché fin, ne laissez pas prendre couleur; faites sauter, puis mettez une cuillerée à table de farine, bien mélanger, mouillez avec le bouillon ou l'eau chaude; ajoutez le bouquet garni, sel, poivre, et faites cuire à petit feu. Au moment de servir, retirez le bouquet garni, posez la casserole sur le coin

du feu et faites une liaison de 1 ou 2 jaunes d'oeufs, exprimez le jus d'un citron; assurez-vous que ce soit bien assaisonné et servez avec des cornichons hâchés sur le dessus.

71.—COEURS DE VEAU FARCIS.

Détail: 3 coeurs, 3 petites tranches de lard, ½ tasse restes de viande, 1 tranche d'oignon, 1 branche de persil, 1 branche de céleri, ¼ tasse mie de pain, 3 cuillerées à table de beurre, poivre, sel, ¾ tasse bouillon pour la farce, 3 tasses eau ou bouillon, 3 cuillerées à table farine.

Laver bien les coeurs, enlever une partie de l'intérieur, le hâcher finement, et faire revenir cette viande avec l'oignon, le beurre, persil, céleri, et les restes de viande et la mie de pain, mouiller avec le bouillon, laisser mijoter 10 minutes. En remplir les coeurs, coudre l'ouverture et les barder, les déposer dans une casserole foncée avec quelques bardes de lard, les faire dorer un moment, les saupoudrer de farine, les faire dorer de nouveau, les couvrir d'eau et de bouillon et les laisser cuire 2 à 3 heures à feu doux.

72. PAUPIETTES OU OISEAUX SANS TETE

Couper des tranches de veau ou de boeuf, 3½ pouces de long sur 2 pouces de large; les

battre avec le plat du couperet et envelopper dans chaque morceau une boulette de farce cuite ou crue composée de restes de viandes, d'oeufs durs, de pain trempé, de persil, de céleri, le tout hâché ensemble et cuit au beurre pendant 20 minutes. Ensuite on roule la paupiette comme une petite serviette et on la ficelle avec une petite barde de lard. Faire cuire 1 heure dans un chaudron en fer avec 2 cuillerées à table de beurre, 2 cuillerées à table de graisse, 1 bouquet garni, puis couvrir de bouillon ou d'eau.

73.—**VEAU AU KARI.**

Passer à la poêle, sans beurre, une tranche de veau d'une livre et demie, afin de la colorer vivement des deux côtés, la retirer, la mettre sur une planche et la couper en morceaux d'un pouce d'épaisseur. Faire frire un oignon dans 4 cuillerées à table de beurre jusqu'à ce qu'il soit bien doré, enlever l'oignon, y mettre la viande, 1 cuillerée à thé de poudre de kari, puis couvrir d'eau bouillante ; cuire doucement jusqu'à ce que la viande soit tendre. Epaissir la sauce, si nécessaire, vers la fin de la cuisson, avec 1 cuillerée à table de farine délayée dans un peu d'eau froide. Au moment de servir

ajouter 1 cuillerée à table de vinaigre. Ce plat se sert avantageusement avec une bordure de riz cuit à l'eau ou dans du bouillon.

74.—EPAULE DE VEAU FARCIE ET ROTIE

Détail: Une épaule de veau désossée de 5 à 6 lbs, 1 tasse restes de viande, ½ tasse de mie de pain trempé dans du lait et pressé; 1 branche céleri, 2 branches persil, 1 tranche d'oignon hâché, poivre, sel, 1 oeuf, 1 cuillerée à table de beurre, 2 tasses de bouillon ou d'eau, 1 cuillerée à table de farine, ¾ tasse d'huile d'olive, quelques tranches de citron.

Faire un hâchis avec les restes de viande, le pain, céleri, persil, oignon, poivre, sel, le beurre et ¾ de tasse de bouillon; lier cette farce avec l'oeuf, bien mélanger. Saler l'intérieur de l'épaule, la remplir avec le hâchis, coudre les ouvertures; la mettre dans une lèchefrite foncée de 3 ou 4 tranches de carottes, 1 tranche d'oignon, l'arroser avec ¾ de tasse d'huile d'olive; 1 branche de céleri, 1 branche de persil, poivrer, saler; disposer sur le dessus les tranches de citron et quelques lardons de bacon; faire braiser à four chaud en l'arrosant souvent avec l'huile et un peu de bouillon si nécessaire, lorsque l'épaule est bien dorée, la retirer, finir la

sauce avec la farine et le reste du bouillon. Servir, décorer le plat avec les tranches de carottes, envoyer la sauce passée à la passoire fine, dans une saucière. Ce plat est excellent froid en tranches minces.

75.—LONGE DE VEAU A LA BOURGEOISE.

Piquer de fin lard la partie la plus épaisse d'une longe de veau, l'étendre dans une lèchefrite; poser dessus 5 à 6 tranches de citron et autant de tranches de gros oignons crus; verser sur le tout assez d'huile d'olive pour que la viande en soit bien pénétrée, saler et poivrer. Retourner au bout d'un quart d'heure et laisser encore ¼ d'heure la viande dans la lèchefrite sur son autre face, assaisonner comme de l'autre côté. Couvrir la casserole d'un papier huilé, et la mettre à four chaud; quand la viande est cuite, retirer le papier et la viande, ajouter à la lèchefrite ½ tasse de bouillon ou d'eau, ½ verre de vin blanc et au moment de servir verser cette sauce sur la longe de veau avec le jus d'un citron.

MOUTON — AGNEAU

76.—COTELETTES D'AGNEAU.

Parer une ou deux côtelettes d'agneau, les mettre quelques instants macérer dans une assiette avec 1 cuillerée à thé d'huile d'olive ou de beurre fondu, beurrer légèrement une poêle, la faire chauffer, y faire dorer les côtelettes 6 minutes d'un côté, 6 minutes de l'autre, saler avant la fin de la cuisson. Servir sur un plat chaud, avec petits pois ou des pommes de terre. Les côtelettes de veau se font de la même façon seulement il faut les cuire 25 à 30 minutes. Garnir le bout de la côtelette d'un papier frisé, décorer avec persil.

77.—EPIGRAMMES D'AGNEAU (Dessertes).

Couper en triangles des restes de tranches d'agneau, les passer dans une pâte à frire et les faire dorer dans la grande friture. Servir très chaud, et saupoudrer chaque épigramme de persil hâché.

Pâte à frire: 1 tasse de farine, 2 oeufs, 1 pincée de sel, 1/4 tasse d'eau tiède, 1 cuillerée à

table d'huile d'olive ou de beurre fondu. Tamiser la farine et le sel dans un bol, l'écarter au centre, y verser l'huile et l'eau, incorporer la farine par petite quantité, ajouter les jaunes d'oeufs et battre jusqu'à ce que le mélange fasse des bulles d'air. Monter les blancs en neige et les ajouter à la pâte juste au moment de s'en servir. Il faut que cette pâte soit épaisse.

78.—RAGOUT D'AGNEAU.

Détail: 4 cuillerées à table graisse, 1 carotte, 1 oignon, 3 lbs d'épaule d'agneau, 3 cuillerées à table farine, 3 tasses d'eau ou de bouillon, 1 boîte de petits pois, ou 2 tasses, ¼ lb lard maigre, 1 bouquet garni, poivre, sel.

Couper l'épaule d'agneau en carrés, faire chauffer dans un petit chaudron en fer, la graisse, y ajouter les viandes coupées, la carotte et l'oignon, les faire cuire vivement pour les colorer; les assaisonner; les saupoudrer de farine et couvrir de bouillon. Ajouter les pois crus et le lard coupé en dés, et le bouquet garni. Si on emploie des pois en conserve les mettre ¼ d'heure avant de retirer le ragoût. Faire cuire le ragoût lentement pendant ¾ d'heure, la viande et les pois doivent se trouver cuits en même temps. Dresser la viande en couronne sur un plat rond et les petits pois au milieu.

79.—COTELETTES D'AGNEAU A LA PORTUGAISE.

Détail: 1 lb ou 2 tasses d'agneau hâché, 1 tranche de bacon hâché, 2 à 3 cuillerées à table de sauce brune, 1 cuillerée à table de persil hâché, poivre, sel, 1 petit oignon ou 1 échalotte, 1 jaune d'oeuf, 1 oeuf entier, 4 à 6 cuillerées à table de farine, panure, friture.

Passer à la machine la viande, agneau et bacon; ajouter la sauce, l'oeuf entier, le persil, l'oignon hâché fin. Rouler en boulettes, les aplatir avec un couteau, leur donner la forme de côtelettes, les passer dans la farine, puis dans l'oeuf et la panure. Les faire dorer dans la grande friture. Garnir un plat avec de la purée de pommes de terre. Ranger les côtelettes à cheval les unes sur les autres; garnir le bout des côtelettes avec un manche de macaroni et une papillotte. Servir avec une sauce tomate ou une sauce piquante.

80.—IRISH STEW.

Couper en morceaux carrés une poitrine ou une épaule de mouton désossée. Mettre dans un petit chaudron en fer, 4 cuillerées à table de beurre, ajouter une poignée d'oignons hâchés et deux pommes de terre émincées fine-

ment. Ranger sur cette couche, un lit de morceaux de mouton; les assaisonner de sel, poivre et une pointe de muscade. Répéter sur le mouton, une couche d'oignons, pommes émincées et ainsi de suite jusqu'à épuisement. Ajouter un fort bouquet garni. Mouiller le ragoût avec du bouillon ou simplement avec de l'eau; faire partir en ébullition et cuire doucement pendant 1½ heure. Au bout de ce temps, broyer avec une cuillère de bois les pommes qui ne seraient pas complètement en purée, ajouter un peu d'eau si la purée était trop épaisse et une douzaine de pommes de terre tournées en olives, celles-ci devant fournir la garniture du ragoût. Donner encore 25 minutes de cuisson, temps nécessaire pour la cuisson de cette garniture et pour compléter la cuisson de la viande, dresser les morceaux de mouton sur un plat, les entourer avec les dernières pommes de terre ajoutées qui ont dû se conserver bien entières et masquer le mouton de purée de pommes. Point essentiel: servir très chaud.

81.—GIGOT DE MOUTON A LA PROVENCALE.

Détail: 1 gigot(7 lbs)lardons, jambon, persil, 1 ou 2 gousses d'ail, 4 cuillerées graisse, 1 cuillerée de farine, 1 oignon et girofles, 2 carottes,

bouquet garni, 1 tasse de vin blanc, 2 tasses de bouillon, 2 cuil. tomates en purée, poivre, sel.

Désosser le gigot, larder les chairs intérieures avec 6 ou 7 gros lardons, roulés dans du persil hâché, du jambon cru ou du bacon, 1 ou 2 gousses d'ail, saupoudrer de sel, poivre, puis coudre les chairs afin de fermer l'ouverture. Brider le gigot en lui donnant une forme ronde; faire cuire du jambon ou du bacon avec de la graisse dans une casserole; lorsqu'il a rendu le jus, mettre le gigot, le faire roussir de chaque côté, ajouter 1 cuillerée à table de farine, 1 oignon piqué de clous de girofles, 1 carotte, 1 bouquet garni, quelques grains de poivre, sel et débris de viande, os du gigot, faire roussir encore un moment, mouiller avec le vin blanc et l'eau chaude ou le bouillon; couvrir la marmite et laisser cuire à feu doux, en retournant le gigot. Dans l'intervalle éplucher les gousses de 4 à 5 têtes d'ail, les cuire à l'eau bouillante salée; les rafraîchir. Quand le gigot est cuit, égoutter sa cuisson, le dégraisser et le lier avec quelques cuillerées de sauce tomates, verser aussitôt sur le gigot; ajouter les gousses d'ail, les faire mijoter dans la sauce jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Dresser le gigot sur un plat bien chaud avec la garniture autour et arroser avec la sauce.

82.—CIVET DE LIEVRE OU DE LAPIN.

Pour un civet, il n'est pas nécessaire que le lièvre ou le lapin soit très jeune, il suffit qu'il soit bien en chaire. Mettre le foie, le poumon et le coeur de côté; recueillir le sang dans une tasse; y mêler une cuillerée à café de vinaigre pour le maintenir liquide, découper le gibier en morceaux de moyenne grosseur, les mettre dans une terrine de grès assaisonner avec trois pincées de sel, deux prises de poivre; y mettre 3 tasses de vin rouge, ou 2 tasses de vinaigre et 1 tasse d'eau; joindre 1 carotte tranchée, 1 oignon piqué de 3 clous de girofle, 2 gousses d'ail, 1 branche de thym, de persil et de céleri, de marjolaine; 1 feuille de laurier, 1 feuille de sauge. Laisser mariner du soir au lendemain ou plus longtemps si on le désire. Mettre alors dans une marmite deux tranches de lard coupées en dés ou 6 cuillerées à table de saindoux; le faire fondre; lorsqu'il est fondu y mettre les morceaux de lièvre ou de lapin préalablement roulés dans la farine; faire prendre couleur, y verser alors la marinade et les légumes, y ajouter 1 pinte d'eau chaude, tourner sur le feu jusqu'à ébullition; la sauce doit se trouver abondante et peu liée; couvrir la casserole la placer sur un feu modéré, cuire ainsi le civet

pendant 1½ heure selon que le lièvre est plus ou moins tendre en ayant soin de regarder les viandes pendant ce temps et de juger de leur point de cuisson; ¾ d'heure avant de servir, ajouter 12 petits oignons qu'on a fait blanchir, le coeur, le poumon et le foie. Quand le lièvre est cuit, égoutter les morceaux à l'aide d'une cuillère trouée, les mettre à mesure dans un plat profond bien chaud, ainsi que les petits oignons. Délayer dans le sang, une tasse de crème, la verser dans la sauce en agitant avec la cuillère et en prenant garde qu'elle ne bouille pas; la passer au travers de la passoire fine sur les viandes tenues au chaud. Servir aussitôt.

82.—RABLE DE LAPIN DE GARENNE

Marinade.—2 tasses de vin rouge, 1 tasse d'eau vinaigrée, 6 grains de poivre, 1 carotte, ½ poireau, persil, laurier, thym, sel, poivre, 1 cuillerée à table d'extrait de viande, 1 citron, 1 cuillerée à thé de fécule.

Parer et larder le râble, préparer une marinade et faire mariner le râble 20 minutes, le mettre dans une petite lèchefrite avec tous les légumes de la marinade et débris de lard, 2 cuillerées de graisse et 2 cuillerées de beurre; faire rôtir au four jusqu'à ce qu'il soit tendre, l'ar

roser souvent avec la graisse de la casserole et un peu de la marinade. Retirer le râble; lier et glacer la sauce avec l'extrait de viande et la fécule, assaisonner. Servir avec tranches de citron et de la gelée de canneberges ou des confitures de groseilles.

84.—POULE DES PRAIRIES.

Détail: 1 poule, 1 carotte, poivre et sel, 1 oignon, 3 clous de girofles, 1 branche de persil, 1 branche de céleri, 1 tête de laitue romaine, quelques dés de bacon, 2 bardes de lard, 1 cuillerée à thé de sucre, 2 cuillerées à table de graisse de rôti ou 2 cuillerées de beurre, 2 cuillerées de farine, 2 tranches de pain rôti, 1 bouquet de cresson, 1 citron, 1 cuillerée à thé de purée de tomates, 2 tasses de bouillon.

Vider la poule, la farcir, la brider. Mettre dans une casserole quelques dés de jambon ou de lard, la graisse de rôti ou le beurre, la carotte, l'oignon, faire revenir le tout; saupoudrer de farine, mouiller avec le bouillon, ajouter persil, céleri, laitue, saupoudrer de sucre, faire cuire au four à petit feu. Préparer 2 tranches de pain rôties; lorsque la poule est cuite la retirer, la déposer dans un plat chaud sur les tranches de pain rôties, retirer les lé-

gumes, finir la sauce avec la purée de tomates; glacer la poule, servir le reste de la sauce dans une saucière. Décorer le plat avec cresson et tranches de citron.

On peut aussi servir la poule avec une sauce poivrade.

85.—DINDE FARCIE AUX MARRONS.

Préparer la dinde, la vider, garder le foie, le coeur, le gésier, les couper en petits morceaux, les faire revenir dans une petite poêle avec 2 cuillerées à table de beurre, 1 petit oignon hâché, 1 branche de céleri, et deux branches de persil hâchées, et 1 tranche de mie de pain émiettée. Enlever à l'aide d'un couteau pointu, la première enveloppe de 50 marrons, les mettre dans une casserole avec assez d'eau pour les couvrir, les faire cuire 10 minutes, enlever la seconde enveloppe, les mélanger à la farce déjà préparée, assaisonner de sel et de poivre, en farcir la dinde. Préparer un fond de casserole avec 4 cuillerées à table de beurre ou de graisse de rôti, 1 oignon, 1 carotte tranchée, 1 branche de céleri, 2 branches de persil, faire revenir ces légumes, y déposer la dinde après l'avoir bardée de 4 petites tranches de lard frais, la cuire au four 20 minutes par lb de

viande ; l'arroser souvent avec le jus de la casserole et de temps à autre avec un peu d'eau ou de bouillon. Lorsqu'elle est cuite la retirer et finir la sauce avec $\frac{1}{2}$ cuillerée à table de farine et 1 tasse de bouillon ou d'eau.

86.—PERDRIX AUX CHOUX.

Farcir deux perdrix avec un peu de mie de pain trempée dans du bouillon et pressée afin d'extraire l'eau, 1 tasse d'huîtres, persil, et céleri, poivre, sel ou tout simplement brider les perdrix, les pattes en dedans, les piquer avec quelques lardons et les faire rôtir avec du beurre pendant 10 minutes. Faire blanchir deux têtes de choux, en retirer les coeurs, les presser pour en extraire l'eau et les mettre dans une casserole, y placer les perdrix, ajouter 1 ou 2 carottes, un oignon piqué de 2 clous de girofle, une pincée de poivre, 8 ou 10 lardons et $\frac{1}{2}$ lb de petit saucisson, y mettre du bouillon ou de l'eau à un pouce au dessus des choux, mettre cuire au four $1\frac{3}{4}$ heure. Retirer les perdrix sur un plat ainsi que le lard et le saucisson ; ôter les carottes et l'oignon, remettre la casserole sur le feu vif pour dessécher un peu les choux. Dresser ceux-ci dans le fond du plat ; ôter les ficelles aux perdrix, les placer sur

les choux, couper le lard, les carottes et le saucisson en tranches, les arranger autour des perdrix et servir avec la sauce faite avec le bouillon dans lequel ont cuit les perdrix, ou une sauce madère.

87.—POULET A LA CARDINAL.

Détail: 1 poulet, 4 tasses de bouillon ou d'eau, 1 tasse de sauce tomate très épaisse, 1 tasse de champignons, poivre, sel.

Couper le poulet en morceaux après l'avoir préparé, c'est-à-dire vidé et nettoyé. Mettre ces morceaux dans une casserole, saler, poivrer, couvrir avec le bouillon ou l'eau, laisser cuire une heure ou plus, jusqu'à ce que la viande soit tendre. Ajoutr alors une tasse de sauce tomate très épaisse, laisser cuire 10 minutes de plus. Retirer les morceaux de poulet, les ranger sur un plat chaud, faire réduire la sauce, si c'est nécessaire la passer à la passoire fine, la verser sur le poulet, décorer le tour du plat avec les champignons sautés au beurre et quelques branches de persil.

88.—POULET ROTI.

Préparer un poulet, le saler, le parsemer de noisettes de beurre manié avec 1 cuillerée à

table de farine, le mettre dans une casserole et le cuire à four chaud jusqu'à ce qu'il soit tendre. Pendant la cuisson l'arroser toutes les 10 minutes avec 1 tasse d'eau chaude dans laquelle on aura fait fondre 2 cuillerées à table de beurre; le retourner souvent, pour qu'il rôtisse de tous côtés. Servir avec coquilles de beurre frais ; pour les malades on omet les sauces qui sont difficiles à digérer.

89.—SOUFFLE DE POULET.

(Proportions pour 1 personne)

Fondre 1 cuillerée à thé de beurre, ajouter 1 cuillerée à thé de farine, puis graduellement ½ tasse de lait; puis 1 cuillerée à table de mie de pain ou de biscuit, saler, et cuire une minute. Retirer du feu, ajouter ¼ de tasse de poulet hâché fin et un blanc d'oeuf battu en neige. Verser ce mélange dans un moule légèrement beurré, couvrir d'un papier beurré et cuire à four modéré, au bain-marie jusqu'à ce que le milieu soit ferme. Démouler et servir avec une sauce blanche.

90.—POULET ROTI A LA VENITIENNE.

Détail: 2 pintes d'eau, sel, 1 oignon piqué de 3 clous de girofle, 1 tasse de macaroni, 6 à 8

cuillerées à table de fromage râpé, muscade, sel, poivre, 4 bardes de lard, 6 cuillerées à table de beurre, 2 branches de céleri, 2 branches de persil, 1 carotte, 1 feuille de laurier, 1 cuillerée à table de farine, 1 cuillerée à thé de purée de tomate, 1½ tasse de bouillon, 2 rôties.

Après avoir vidé le poulet on met sur le feu 2 pintes d'eau et 1 cuillerée à table de sel, 1 oignon piqué de clous de girofle; quand elle sera en ébullition on y verse le macaroni et on laisse cuire; le retirer lorsqu'il est encore un peu ferme, l'égoutter et le rafraîchir. Remettre le macaroni dans une poêle avec 3 cuillerées à table de beurre, le faire revenir, le saupoudrer de fromage, bien mêler le tout et assaisonner. Faire refroidir cet appareil, en farcir le poulet, coudre les ouvertures, le brider, le couvrir de bardes de lard et le faire rôtir au four après avoir foncé la lèchefrite avec la carotte tranchée, persil, céleri, laurier et 3 cuillerées à table de beurre ou de graisse de rôti. Arroser souvent le poulet avec quelques cuillerées de bouillon, pendant la cuisson. Finir la sauce avec la farine, la purée de tomates. Servir le poulet sur des rôties. Décorer le plat avec touffes de persil.

97. CANARD A L'ORANGE A L'ITALIENNE

Après avoir vidé et bridé le canard vous foncez une casserole avec une petite tranche de bacon ou de jambon, 2 cuillerées à table de graisse, 1 oignon coupé en tranches et piqué de clous de girofle, 1 carotte coupée en tranches; mettez le canard dessus, ajoutez des débris de viande, 1 bouquet garni, la moitié de la superficie d'une orange, sel, poivre, couvrez la casserole, mettez-la sur le feu; quand l'oignon aura pris couleur mouillez avec 1 tasse de vin blanc, 1 tasse de bouillon; mettre la casserole au four et cuire à petit feu en arrosant souvent le canard. Un quart d'heure avant de servir, retirez le canard, passez la sauce pour retirer les légumes, remettez-la dans la casserole ainsi que le canard, ajoutez le jus de l'orange et celui d'un citron, donnez une belle couleur à la sauce, voyez qu'elle soit bien assaisonnée, laissez mijoter et servez. On peut farcir le canard avec des pommes de terre ou des chataignes. Enelver l'écorce d'une demi livre de chataignes, les faire bouillir 5 minutes, en ôter de nouveau la seconde peau, les placer dans une petite casserole avec 2 cuillerées à table de beurre, une pincée de sucre, une de sel, et 1½ tasse de bouillon, faire bouillir cela pendant 15 minutes à feu modéré; en farcir le canard.

POISSONS — MOLLUSQUES

92.—FLETAN CUIT A LA VAPEUR.

(Proportions pour 1 personne)

Prendre une petite tranche de flétan, l'essuyer avec un linge mouillé, la placer dans une passoire plate, mettre la passoire sur une petite casserole d'eau chaude, couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que le poisson se détache de l'arête. Servir sur un plat chaud, verser autour la sauce suivante:

Sauce au beurre: Faire fondre ¾ cuillerée à table de beurre, ajouter ¾ cuillerée à table de farine, mouiller avec ½ tasse d'eau bouillante, cuire 5 minutes, assaisonner de sel et de poivre; retirer du feu, ajouter ¾ cuillerée à table de beurre divisé en petits morceaux et ½ oeuf cuit dur et hâché fin.

93.—HADDOCK BOUILLI.

(Pour 1 personne)

Laver, essuyer un petit morceau de haddock, puis l'envelopper dans un linge fin, le mettre cuire dans une poissonnière, dans de l'eau bouillante salée additionnée d'une cuillerée à table de vinaigre pendant 12 à 15 minutes, le

sel ajoute à la saveur du poisson, le vinaigre conserve la chair blanche. Servir sur un plat chaud, (enlever la peau du poisson) accompagné d'une sauce aux oeufs.

Sauce aux oeufs: Faire fondre ¾ cuillerée à table de beurre, ajouter ¾ cuillerée à table de farine, verser graduellement ½ tasse de lait chaud, cuire 5 minutes, assaisonner de sel; au moment de servir lier la sauce avec 1 jaune d'oeuf.

94.—FILET DE POISSON ROTI AU FOUR.

(Pour 1 personne)

Enlever la peau et les arêtes d'un filet de poisson blanc, lui donner une jolie forme, le saupoudrer de sel, le mettre macérer 15 minutes, dans une assiette avec un peu de jus de citron. Le mettre dans une petite lèchefrite, verser dessus 1 cuillerée à table de beurre fondu, couvrir d'un papier beurré et le cuire à four chaud 12 minutes. Servir dans un plat chaud; décorer avec un jaune d'oeuf cuit dur passé à travers la passoire fine, et le blanc coupé en fines rondelles; accompagner d'une sauce aux oeufs.

95.—SOUFFLE DE POISSON.

(Pour 1 personne)

Prendre ¼ de tasse de poisson cuit et passé au tamis. Cuire cinq minutes, ¼ de tasse de

mie de pain séché avec 1/3 de tasse de lait. Ajouter le poisson, ½ cuillerée à table de beurre, un peu de sel et du paprika. Battre un blanc d'oeuf en neige ferme, l'ajouter à cette préparation, verser dans deux petites timbales beurrées, cuire au four au bain-marie. Servir avec une sauce blanche.

96.—BOULETTES DE POISSON SALE.

Détail: 1 tasse de poisson, 2 tasses pommes de terre, 1 oeuf, ½ cuillerée à table beurre, poivre, friture.

Laver le poisson à l'eau fraîche, le diviser en petits morceaux, le mesurer, laver, peler et couper les pommes de terre, les mesurer. Faire cuire le poisson et les pommes de terre dans assez d'eau pour couvrir; jusqu'à ce que celles-ci soient tendres, égoutter et écraser le tout avec le pilon de bois en purée très fine, ajouter l'oeuf battu, le beurre et le poivre, bien mélanger. A l'aide d'une cuillère, en faire tomber de petites boulettes dans la grande friture, les faire dorer, les égoutter et les servir très chaudes; décorer le plat avec du persil.

97.—HADDOCK AU GRATIN.

Détail: 2 tasses poisson, 1 branche céleri. —

Sauce Blanche.—2 cuillerées à table beurre, 2 cuillerées à table farine, 1 petit oignon, 1½ tasse de lait, poivre, sel, 1 jaune d'oeuf, panure, quelques noisettes de beurre.

Oter les arrêtes du poisson, hâcher le céleri, et mêler le poisson et céleri hâchés. Faire la sauce blanche. Mettre le beurre dans une petite casserole, le faire fondre, ajouter l'oignon hâché, faire revenir, ajouter la farine, bien mélanger, mouiller avec le lait chaud. Laisser cuire 10 minutes. Assaisonner et lier avec un jaune d'oeuf. Beurrer un plat à gratin et y ranger une couche de poisson, couvrir avec une partie de la sauce, puis une nouvelle couche de poisson et de sauce et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit rempli. Terminer par une couche de sauce, saupoudrer de panure, et quelques noisettes de beurre. Faire gratiner à four chaud un quart d'heure, vingt minutes.

98.—FLETAN A LA POULETTE.

Détail: 1½ lb flétan, 4 cuillerées à table de beurre, 1 cuillerée à table jus de citron, 1 tranche d'oignon, poivre et sel, 3 cuillerées de farine, 1 oeuf, 2 cuillerées à table farine, 2 cuillerées à table beurre, 1½ tasse de lait, persil et citron.

Couper le poisson de manière a avoir 8 filets; faire fondre le beurre, lui ajouter le poivre et le sel, le jus de citron, l'oignon hâché fin; à l'aide d'une fourchette y tremper chaque filet, les mettre rôtir au four dans une petite lèchefrite après les avoir saupoudrés de farine. Lorsqu'ils sont cuits, les déposer dans un plat et verser autour une sauce blanche aux oeufs faite avec 2 cuillerées à table de beurre, 2 cuillerées à table de farine et le lait puis le blanc d'oeuf cuit dur et coupé en filets. Décorer le plat avec le jaune d'oeuf cuit dur et passé au tamis, quelques branches de persil et des rondelles de citron.

99.—CREME DE POISSON AU GRATIN.

Prendre des débris de poisson, truite, saumon, etc., sans arêtes. Mettre dans une casserole 4 cuillerées à table de beurre, le laisser fondre; y ajouter 3 cuillerées à table de farine, bien mélanger; mouiller avec 1½ tasse de lait chaud, laisser cuire 5 minutes, assaisonner. D'autre part, préparer une purée de pommes de terre. Beurrer un plat à gratin, former une bordure avec les pommes de terre en laissant un vide dans l'intérieur. Mettre un peu de sauce dans le milieu, puis les débris de pois-

son, recouvrir de sauce, saupoudrer le dessus avec du fromage râpé et de la chapelure; faire gratiner au four chaud 20 minutes. Servir aussitôt.

100.—DORE AU COURT BOUILLON.

Le poisson vidé et lavé est mis dans une poissonnière avec 1 pinte d'eau chaude, ajouter ¼ cuillerée à thé de sel, quelques grains de poivre, 1 oignon piqué de 3 clous de girofle, 1 feuille de laurier, 1 petite carotte tranchée, 1 branche de thym, de persil, de céleri, 2 cuillerées à table jus de citron ou de vinaigre, laisser cuire doucement 20 à 30 minutes. Quand le poisson est cuit on le laisse dans le court-bouillon, maintenu très chaud jusqu'au moment de servir. L'égoutter et le dresser sur un plat. Servir avec sauce piquante.

Sauce piquante: Faire fondre dans une petite casserole 2 cuillerées à table de beurre avec autant de farine, verser peu à peu 1½ tasse de court-bouillon chaud, laisser cuire 10 minutes, assaisonner. Au moment de servir verser cette sauce sur une liaison d'un jaune d'oeuf, ajouter 2 cuillerées à table de cornichons hâchés et 2 cuillerées à table jus de citron.

101.—TRANCHES DE SAUMON, SAUCE AU VIN.

Prendre deux belles tranches de saumon, les laver soigneusement et les faire cuire doucement à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.

D'autre part, mettre dans une casserole 4 cuillerées à table de beurre, le laisser fondre, y ajouter 1 petite carotte et 1 petit oignon coupés en dés, ½ feuille de laurier, un brin de thym, 6 grains de poivre, 2 branches de persil, 1 branche de céleri, faire cuire cela sur le feu pendant 10 minutes mais sans faire prendre couleur; y verser 2 tasses de vin blanc; le faire bouillir et réduire jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que la valeur d'une tasse; lui ajouter alors 2 cuillerées à table de farine, mais en retirant la casserole du feu, pour opérer le mélange avec la cuillère de bois; y mettre 2 tasses de bouillon du saumon, qu'on ajoute peu à peu afin d'éviter les grumeaux; faire bouillir et mettre la casserole à feu doux pendant 15 à 20 minutes. Préparer pendant ce temps deux jaunes d'oeuf dans un bol, les débattre, leur ajouter le jus d'un citron et un peu de muscade râpée; verser peu à peu la sauce sur ces jaunes d'oeuf, la remuer et la passer à travers

la passoire fine; la mettre dans une saucière chauffée à l'eau bouillante et l'envoyer aussitôt avec les tranches de saumon dressées sur un plat long et garni d'une serviette et entourée de branches de persil. On peut aussi servir le saumon avec des pommes de terre, coupées en boules et cuites à l'eau salée.

102.—**FRICASSEE AUX HUITRES.**

(Pour 1 personne)

Prendre ½ tasse d'huîtres, les laver les choisir et réserver la liqueur; faire chauffer celle-ci jusqu'à point d'ébullition, la passer à travers la passoire fine. Mêler huîtres et liqueur et faire cuire jusqu'à ce que le bord des huîtres commencent à friser; les retirer avec une cuillère, réserver l'eau de cuisson. Fonde ½ cuillerée à table de beurre, ajouter ½ cuillerée à table de farine, mouiller avec ½ tasse de jus des huîtres et de crème, ajouter les huîtres, réchauffer 1 minute, saler, poivrer, lier cette sauce avec ½ jaune d'oeuf légèrement battu. Servir sur une rôtie de pain, saupoudrer d'une demi cuillerée de persil hâché.

103.—**HUITRES ROTIES A LA POELE.**

Laver et choisir des huîtres, les sécher dans un linge. Prendre chaque huître, la passer

dans une cuillerée à table de beurre fondu, puis dans des miettes de biscuit pilés finement, les rôtir dans la poêle avec 1 cuillerée à table de beurre. Servir sur un plat chaud, décorer avec persil et tranches de citron.

104.—OMELETTE AUX HUITRES.

(Pour 1 personne)

Détail: 1 jaune d'oeuf, 1 blanc d'oeuf, 1 cuillerée à table d'eau froide, 1 pincée de sel, ½ cuillerée à table de beurre, 1 tasse d'huîtres, ½ tasse de liquide jus d'huîtres et lait, ¾ cuillerée à table beurre, ¾ cuillerée à table de farine, poivre, sel.

Faire l'omelette, battre le jaune d'oeuf avec l'eau jusqu'à ce qu'il soit de consistance crêmeuse, ajouter le sel et le blanc battu en neige. Mettre le beurre dans la poèle, le faire fondre, y verser la préparation, et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que l'omelette soit dorée en dessous, la tourner sur un plat et verser dessus la sauce aux huîtres suivante:

Egoutter les huîtres, conserver le liquide et ajouter un peu de lait de manière à avoir une demi-tasse de jus, faire la sauce avec le beurre, la farine et le liquide des huîtres, laisser cuire 6 à 8 minutes. Ajouter les huîtres, les cuire 3

minutes, assaisonner et verser sur l'omelette. Garnir le plat d'une branche de persil et servir.

105.—MAQUEREAU A LA PERIGORD

Prendre 2 maqueraux, les vider, couper les nageoires et le bout de la queue, les laver et les essuyer. Faite un hâchis avec quelques truffes et des champignons, un peu de mie de pain, gros comme un oeuf de beurre, persil, poivre. Introduire ce hâchi dans l'intérieur du poisson, couvrir l'ouverture avec une barde de lard, très mince, l'envelopper dans une feuille de papier huilé ou graissé. Il est nécessaire que le papier dépasse le poisson de chaque bout puis ficeler afin que le jus ne puisse sortir. Les faire cuire dans une lèchefrite, à four modéré. Les servir avec l'enveloppe.

106.—TRUITE FARCIE.

Nettoyer la truite, la farcir avec du pain trempé dans du lait chaud, persil, céleri, oignon, huîtres, poivre, sel, jaune d'oeuf; la coudre, la rouler dans l'oeuf battu et le biscuit pilé, la mettre dans la lèchefrite avec quelques noisettes de beurre ; cuire 20 à 30 minutes suivant le poids du poisson.

107.—DORADE A L'ARLESIENNE.

Faire pocher la dorade au court-bouillon.

Garniture 1.—6 petites tomates. Les vider, enlever d'abord une tranche à l'une des extrémités mettre ces rondelles de côté. Vider les tomates en pressant légèrement afin d'en faire sortir toutes les graines; les assaisonner à l'intérieur, les passer à l'huile bouillante ainsi que les couvercles, les mettre au four quelques minutes. 2.—**2 oignons d'Espagne.** Les couper en rondelles, les faire frire à l'huile ou la graisse sans les laisser trop jaunir; les faire frire dans un panier de fil de laiton. 3.—**Persil frit.** Dans l'huile ou la graisse ou dans un panier. Décorer le poisson, mettre les tomates autour, remplies de rondelles d'oignon et de persil frit. Servir avec une sauce Hollandaise.

108.—GRENOUILLES A LA POULETTE.

Détail: 1 à 2 douzaines de grenouilles, 2 cuillerées à table de beurre, 1 cuillerée de farine, quelques champignons, eau des champignons, 2 jaunes d'oeufs, 1 jus de citron, muscade, quelques cuillerées à table de persil hâché, sel, poivre, 4 cuillerées à table de beurre frais.

Supprimer l'extrémité des pattes aux grenouilles et les cuire pendant 25 minutes dans

de l'eau additionnée d'un peu de lait. D'autre part faire un petit roux blanc avec la farine, le beurre, les champignons et un peu d'eau chaude; saler, ajouter une pointe de muscade et mettre la sauce sur le feu jusqu'à ébullition. Donner 10 minutes de cuisson, puis lier avec le jaune d'oeuf, ajouter par petits morceaux le beurre frais et le jus de citron. Sauter les grenouilles, égouttées de leur cuisson dans cette sauce qui doit être tenue assez consistante et saupoudrer légèrement de persil hâché en servant.

109.—CROQUETTES D'HUITRES.

Détail: 4 cuillerées à table de cornstarch, 1 tasse d'eau, 1 tasse d'huîtres blanchies et égoutées, 2 branches de persil, sel, poivre, biscuits soda pilés, friture, 1 blanc d'œuf.

Faire une sauce épaisse avec le cornstarch et l'eau, ajouter les huîtres et le persil hâchés, bien mélanger et assaisonner. Saupoudrer une planche avec du biscuit pilé, y verser la préparation, rouler en boudins et diviser en boulettes; passer au blanc d'oeuf, puis au biscuit pilé, déposer sur une assiette. La friture étant chaude, mettre les boulettes dans le panier à friture chauffé d'avance et les faire dorer de belle couleur blonde; servir sur une feuille de laitue avec une sauce tyrolienne.

DESSERTES

110.—CROQUETTES DE VIANDE.

Détail: 4 cuillerées à table beurre, 4 cuillerées à table farine, 2 tasses bouillon ou lait, ou eau, 2 tasses restes viandes, persil, 3 branches, céleri, 1 branche, 1 oeuf entier, panure, poivre, sel, friture.

Faire chauffer la friture dans une casserole en fer si on en a. Passer la viande à la machine à hâcher. Faire sauce épaisse avec le beurre, la farine et le lait; c'est-à-dire mettre le beurre dans une petite casserole, ajouter la farine, tourner jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée au beurre, mouiller avec le lait chaud, cuire 10 minutes, retirer du feu, lui ajouter la viande, le persil, le céleri hâché, poivre, sel, laisser refroidir, et verser cette préparation sur une planche garnie de chapelure, la rouler en forme de boudin, la diviser en petits bouts, les rouler en boulettes. Battre un oeuf, dans une assiette, avec une cuillerée à table d'eau froide, à l'aide de deux fourchettes y passer les boulet-

tes de viande, puis dans la chapelure, les poser sur une assiette. Lorsque la graisse est chaude, déposer les boulettes dans le panier à friture et les faire dorer de belle couleur. Les égoutter, servir dans un plat chaud, garnir de persil.

111.—PAIN DE VIANDE.

Détail: 1 tasse de restes de viande, 2 petites branches de lard fumé ou de lard salé, 4 pommes de terre, 2 oeufs, 1 cuillerée à table de beurre, 2 cuillerées à table de crème ou de bouillon, sel, poivre.

Hâcher finement le lard et le faire revenir avec le beurre, ajouter la viande hâchée, bien mélanger et retirer du feu. Faire cuire les pommes de terre, les piler et les mêler à la viande, ajouter les oeufs légèrement battus, le sel, le poivre, la crème ou le bouillon, bien mélanger le tout. Beurrer un plat à gratin, le saupoudrer de panure, mettre au fond 3 petites bardes de lard très minces, y verser la préparation, couvrir d'un peu de chapelure et de quelques noisettes de beurre, cuire à four chaud 25 à 30 minutes. Servir avec une sauce piquante.

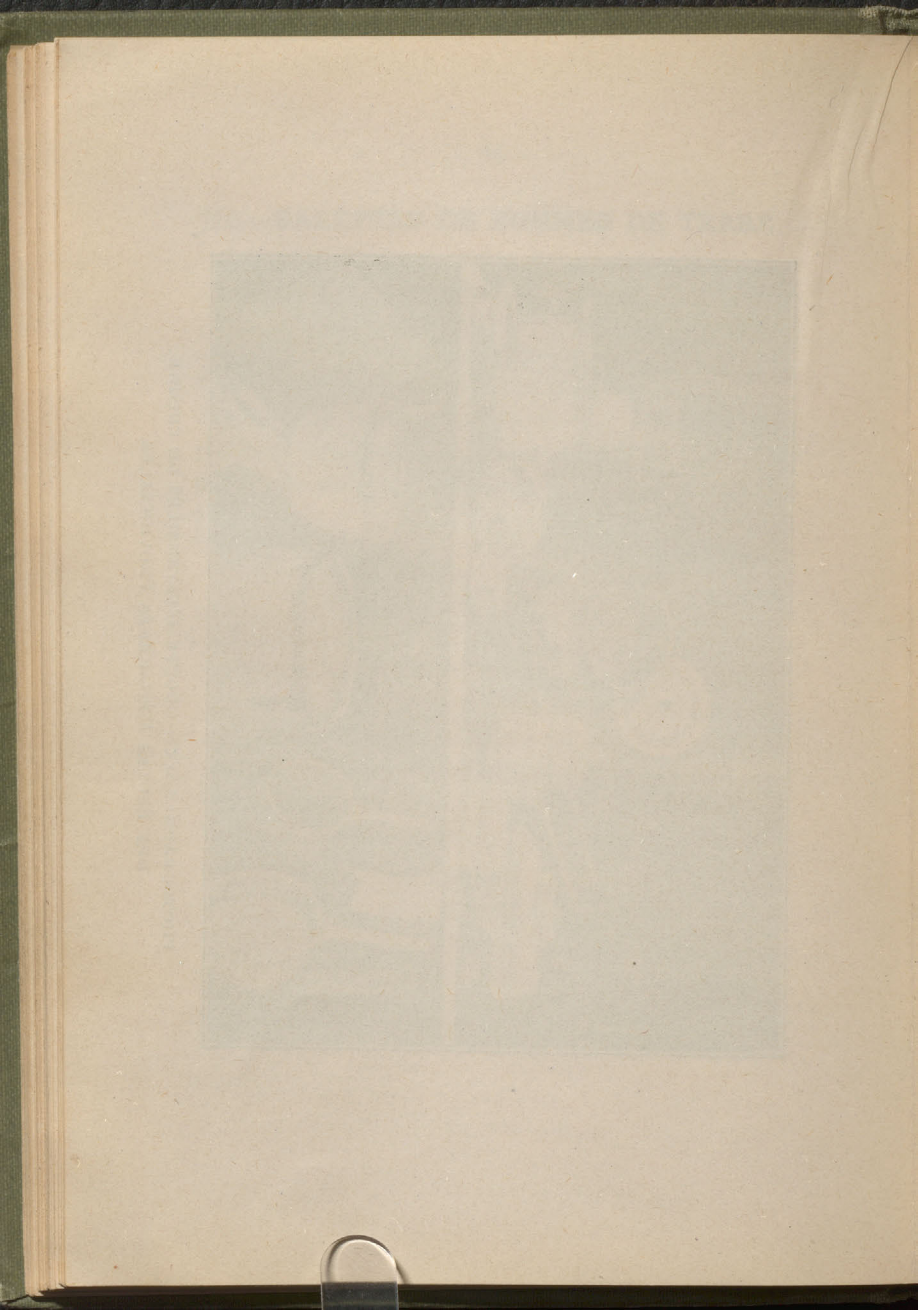
112.—GALETTES DE POMMES DE TERRE.

(Pour utiliser un reste.)

Prendre un reste de purée de pommes de terre, en former de petites galettes rondes ou carrées, les rouler dans la farine, beurrer une poêle à omelettes, la faire chauffer, y faire dorer les galettes des deux côtés. Servir très chaud.



PHOTOGRAPHIE D'UN GROUPE D'USTENSILES DE CUISINE DES ÉCOLES MÉNAGÈRES PROVINCIALES.



SAUCES

113.—SAUCE TOMATE A L'ITALIENNE.

Après avoir lavé 10 ou 12 tomates (1 boîte de conserves en hiver) les couper par moitié, couper aussi en tranches 2 petits oignons et une carotte, mettre le tout dans une casserole, avec une feuille de laurier, une gousse d'ail, 2 branches de persil, une branche de céleri, quelques dés de bacon, un tout petit morceau de piment frais ou sec ou 1 pincée de poivre rouge, 1 pincée de sel, 1 tasse de bouillon ou d'eau. Laisser mijoter 1½ heure. Passer cette sauce à travers la passoire fine, lier avec 1 cuillerée à table de farine délayée dans un peu d'eau ; si la sauce était trop claire, laisser cuire de nouveau 10 minutes. Bien assaisonner et servir.

114.—SAUCE AU RAIFORT.

Détail: 3 cuillerées à table de miettes de "biscuit soda", ¼ de tasse poudre de raifort, 2 tasses de lait, 3 cuillerées à table beurre, ½ cuillerée à thé de sel, ⅛ cuillerée à thé poivre.

Mélanger et cuire 20 minutes au bain-marie les trois premiers ingrédients, ajouter le beurre, le sel et le poivre. Servir chaud.

115.—SAUCE CREME (sucrée).

Détail: ½ tasse de beurre ou 8 cuillerées à table, 1 tasse sucre fin, 3 cuillerées à thé de Sherry ou Madère, ou 1/3 d'essence de citron et 2/3 d'essence de vanille.

Défaire le beurre en crème, lui ajouter graduellement le sucre puis l'essence. Passer ce mélange à travers la douille sur des rondelles de citron, décorer chaque rosette d'une cerise confite.

116.—SAUCE VINAIGRETTE.

Hâcher fin un petit oignon, 6 échalottes, 4 branches de persil, 2 branches de céleri, 2 cuillerées à table de câpres et trois cornichons, les mettre dans une petite terrine ou un bol, y joindre 1 cuillerée à table de moutarde, mélanger avec la cuillère à salade en y ajoutant 2 cuillerées à table de vinaigre à l'estragon, 4 cuillerées à table d'huile d'olive, 1 pincée de sel et de poivre, bien mélanger, laisser mariner une heure au frais, servir froid.

117.—SAUCE PIQUANTE.

Hâcher fin un oignon, le mettre dans une casserole, avec une demi tasse de bon vinaigre,

faire bouillir et réduire jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une cuillère à soupe, ajouter alors 3 cuillerées à table de beurre, laisser fondre, ajouter 3 cuillerées à table de farine, mélanger, verser 2 tasses de bouillon ou d'eau chaude, et 1 cuillerée à thé d'extrait de viande, cuire 15 minutes. Au moment de servir ajouter à la sauce 3 ou 4 cornichons coupés en dés, 1 cuillerée à table de câpres, et 1 cuillerée à table de persil haché.

118.—MAYONNAISE CUITE.

Détail: 1 cuillerée à table de moutarde en poudre, 1 cuillerée à dessert sucre en poudre, 1 cuillerée à thé de sel.

Mélanger ces trois ingrédients dans une petite casserole et humecter avec ¼ de tasse d'eau chaude. Ajouter lentement 4 cuillerées à table d'huile d'olive en alternant avec 3 oeufs non battus. Incorporer les oeufs l'un après l'autre. Bien mélanger, ajouter ¼ de tasse de vinaigre et 2/3 de tasse de lait. Cuire au bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit en crème.

119.—SAUCE ROBERT.

Mettre dans une petite casserole, 1 oignon hâché, avec 2 cuillerées à table de beurre, le

cuire 3 à 4 minutes, lui joindre 2 cuillerées à table de farine, y verser 1 tasse de bouillon, tourner sur le feu jusqu'à ébullition, retirer la casserole, ôter la graisse de la poêle ou on a cuit les côtelettes, y mettre ½ tasse d'eau, au moyen d'une cuillère décrasser la poêle avec cette eau, la verser dans la sauce, ajouter une pincée de sel, une prise de poivre, ainsi qu'une cuillerée à dessert de moutarde de Bordeaux.

120.—SAUCE POLONAISE.

Faire durcir 2 oeufs, hâcher le blanc et le jaune séparément. Faire fondre à blanc 6 cuillerées à table de beurre, retirer la casserole du feu, jeter dans le beurre les oeufs hâchés, une cuillerée à table de persil hâché et une cuillerée à table de moutarde préparée, bien mélanger. Remettre la casserole sur le feu, faire chauffer sans bouillir, ajouter le jus de deux citrons. Servir avec des asperges cuites à l'eau ou des artichauts.

121.—**MAYONNAISE.**

Mettre dans un petit bol un jaune d'oeuf cru et un cuit dur, ajouter ½ cuillerée à thé de moutarde, 1 cuillerée à thé de sucre en poudre, ¼ de cuillerée à thé de poivre, ½ cuillerée à thé de sel, ajouter par petite quantité et en tournant toujours 1½ tasse d'huile d'olive. La mayonnaise doit être assez épaisse pour conserver sa forme. Ajouter 2 cuillerées à table de jus de citron et 1 cuillerée à table de vinaigre; mélanger de nouveau et mettre au frais jusqu'au moment de s'en servir.

122.—**SAUCE HOLLANDAISE.**

Détail: 8 cuillerées à table de beurre, 2 jaunes d'oeufs, ½ tasse de vinaigre, 1 petit poireau ou 2 échalottes hâchés, quelques grains de poivre, 1 pincée sel, quelques gouttes jus de citron, quelques cuillerées à table de bouillon.

Faire bouillir le vinaigre avec le poireau et les grains de poivre, laisser réduire à moitié; retirer la casserole du feu et laisser un peu refroidir. Mettre les jaunes dans une petite casserole, les travailler quelques instants avec le fouet et verser peu à peu quelques gouttes de vinaigre, quelques morceaux de beurre frais,

tout en continuant de tourner à côté du feu. Lorsque tout le beurre est incorporé, ajouter le sel et le jus de citron. Cette sauce ne doit pas attendre et surtout ne pas bouillir. On peut la préparer aussi au bain-marie dans une casserole avec un peu d'eau bouillante.

123.—SAUCE MADERE.

Détail: 3 cuillerées à table beurre, 1 petite carotte, 1 oignon coupé en petits dés, ¼ feuille de laurier, 1 brin de thym, 6 grains de poivre, 2 branches de persil, 1 petite tranche de jambon, 3 cuillerées à table farine, 2 tasses bouillon ou jus, ½ cuillerée à thé de Bovril, 4 cuillerées à table madère.

Mettre le beurre dans une petite casserole avec la carotte et l'oignon coupés en petits dés, la feuille de laurier, le thym, le poivre, le persil, le jambon; faire cuire cela pendant 5 minutes; ajouter la farine; mélanger avec la cuillère de bois; y verser peu à peu le bouillon ou le jus et le Bovril; tourner sur le feu jusqu'à ébullition faire cuire lentement 15 minutes. Passer dans une autre petite casserole à travers la passoire fine; ajouter le madère.

124.—SAUCE REMOULADE ALLEMANDE

Prendre 2 oeufs durs, en retirer les jaunes,

les passer au tamis; les mettre dans un bol, y mêler 1 jaune d'oeuf cru, 1 cuillerée à thé de moutarde française; travailler ce mélange avec le fouet en lui ajoutant peu à peu 1 tasse d'huile d'olive, 1 cuillerée à thé de vinaigre, 1 pincée de sel , 1 prise de poivre et 1 pincée ciboulette ou estragon hâché.

125.—SAUCE DES GOURMETS.

Faire bouillir dans une petite casserole 1 tasse de bon jus de veau et 1 tasse de purée de tomates; retirer du feu et ajouter peu à peu en la fouettant, 4 cuillerées à table de beurre d'écrevisse; quand elle est liée, lui mêler 1 cuillerée à table de vinaigre et 1 pincée d'estragon et d'échalotte hâchées.

N. B.—On trouve la pâte d'écrevisse toute prête dans le commerce; comme elle est très concentrée, on y ajoute ordinairement une petite quantité de beurre avant de l'employer. On peut se servir également de pâte d'anchois.

MANIERE DE PREPARER LE BEURRE D'ECREVISSE.

Faire cuire 1 douzaine d'écrevisses; ôter la chair des queues, faire sécher les coquilles à la

bouche du four, puis les piler dans un mortier; une fois réduites en pâte, y ajouter 2 cuillerées à table de bon beurre; piler encore un moment; mettre ce beurre à fondre dans une petite casserole sur un feu doux; le passer en pressant à travers un linge, le faire tomber dans une terrine rempli ed'eau fraîche; quand il sera figé l'enlever avec une écumoire.

126.—SAUCE BEARNAISE TOMATEE.

Détail: 1 échalotte, 3 branches d'estragon, 3 branches de cerfeuil, 4 grains de poivre, ¼ tasse de vin, ¼ tasse de vinaigre à l'estragon, 4 cuillerées à table de beurre, 1 cuillerée à table purée de tomates, 2 jaunes d'oeufs, sel.

Mettre réduire aux 2/3 le vinaigre et le vin avec les aromates; travailler les jaunes d'oeufs; passer le liquide et le verser sur les jaunes; mettre sur un feu doux et incorporer le beurre petit à petit; ajouter la purée de tomates, assaisonner. Cette sauce doit avoir la consistance d'une crème épaisse.

127.—SAUCE TYROLIENNE OU ST-IRENEE

A ¾ tasse de mayonnaise ajouter ½ cuillerée à table de câpres, ½ cuillerée à table de

persil, tous deux hâchés finement, un cornichon également hâché et ½ boîte de tomates de conserves passées et réduites à 2 cuillerées à table. Servir avec toute espèce de poisson frit.

128.—**SAUCE POIVRADE.**

Détail: 1 tasse de vinaigre, 2 échalottes, 2 branches persil, 2 branches de céleri, quelques dés de bacon, 1 feuille laurier, 1 brin de thym, 12 grains de poivre, 2 clous de girofle, 2 tasses jus lié.

Mettre dans une casserole le vinaigre et les aromates, faire réduire de moitié, mouiller avec le jus lié cuire 15 minutes.

N. B.—Pour jus lié, voir Sauce Espagnole.

129.—**SAUCE ESPAGNOLE, I.**

Faire frire dans une casserole du jambon avec un peu de graisse; quand il a rendu le jus, y mettre 1 ou 2 cuillerées à table de farine, faire prendre un belle couleur, mouiller avec du jus et laisser cuire à petit feu 1 heure environ.

130.—**SAUCE ESPAGNOLE, II.**

Couper en petits morceaux des débris de

viande soit veau, volaille ou gibier, les passer à la casserole avec jambon et graisse, 1 oignon coupé en 4 et 2 carottes, faire prendre une belle couleur, ajouter 1 ou 2 cuillerées à table de farine, la laisser revenir et mouiller avec de l'eau bouillante, ajouter 2 ou 3 clous de girofle, 1 gousse d'ail si on l'aime, 1 petit bouquet garni, un peu de sel et faire cuire à petit feu 1½ heure environ.

131.—SAUCE AU CHOCOLAT.

Détail: 1 cuillerée à table de beurre, ½ cuillerée à table de farine, 2½ cuillerées à table de sucre, 3 cuillerées à table de chocolat en poudre, ¾ de tasse d'eau bouillante, 1 cuillerée à thé de vanille.

Faire fondre le beurre dans une petite casserole, ajouter la farine, puis l'eau, le chocolat, le sucre, bien mélanger et laisser cuire 5 minutes.

Au moment de servir ajouter la vanille.

132.—SAUCE CARAMEL.

Détail: 1 tasse de sucre, quelques gouttes de jus de citron ou d'eau, ¾ tasse eau chaude.

Mettre le sucre et le jus de citron dans une

poêle, le faire fondre et brunir jusqu'à ce qu'il fume, ajouter l'eau chaude, le cuire 10 minutes à feu doux en tournant de temps à autre.

133.—SAUCE A LA VANILLE.

Détail: 2 cuillerées à table de "cornstarch", 1 tasse de sucre, 2 tasses d'eau bouillante, laisser cuire 15 minutes, retirer du feu, ajouter 2 cuillerées à table de beurre et 1 cuillerée à thé d'essence de vanille.

134.—SAUCE AU CITRON.

Détail: 1 cuillerée à table de cornstarch, ½ tasse de sucre, 1 tasse d'eau bouillante, 1 cuillerée à table beurre, zeste de citron, jus d'un citron. Mêler les 3 premiers ingrédients et laisser bouillir 15 minutes, puis ajouter le beurre, le jus de citron, et servir

135.—SAUCE AUX POMMES

Faire tremper la veille une livre de pommes séchées; les cuire dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres; les passer au tamis, sucrer cette purée et l'arromatiser avec un peu de jus de citron.

136.—SAUCE AU SUCRE D'ERABLE

1 tasse sucre d'érable, 2 cuillerées à table beurre, 2 cuillerées à table farine, 4½ tasses d'eau chaude.

Casser le sucre en morceaux, le faire fondre avec l'eau, lorsqu'il commence à bouillir ajouter le beurre manié avec la farine, cuire 5 à 8 minutes. Servir avec un pouding.

LEGUMES

137.—POMMES DE TERRE NOUVELLES, A LA MAITRE-D'HOTEL.

Laver et peler 2 grosses pommes de terre, à l'aide d'une petite cuillère spéciale, former des pommes de terre nouvelles, les cuire dans un peu d'eau bouillante salée, les égoutter, les servir dans un légumier, disposer sur le dessus quelques noisettes de beurre à la Maître-d'Hôtel: défaire en crème, dans un petit bol, 1 cuillerée à table de beurre, ajouter quelques gouttes de jus de citron, 1 cuillerée à thé de persil hâché fin, et très peu de poivre.

138.—POMMES DE TERRE DUCHESSE.

Faire une purée de pommes de terre dans laquelle on incorpore 2 jaunes d'oeufs, 2 cuillerées à table de beurre (mais pas de lait). Verser cet appareil sur une planche farinée, le rouler en boudin, l'aplatir légèrement avec la lame d'un couteau pour l'avoir d'une épaisseur d'un pouce et large de 3 pouces. Couper cette bande en carrés d'une longueur de 3 pouces, les dé-

poser sur une feuille à gâteau beurrée, avec une fourchette, imprimer sur la surface de la croquette des raies transversales formant de petits carrés ; les dorer au jaune d'oeuf et cuire au four d'un beau jaune doré, 10 à 12 minutes. Servir avec du veau rôti ou un ragoût de veau.

139.—PUREE DE POMMES DE TERRE.

6 à 8 pommes de terre ou 1 lb. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter, les passer au presse-purée, leur ajouter 3 cuillerées à table de beurre, et une tasse de lait chaud. Mettre la casserole sur le feu, tourner vivement jusqu'à ce que la purée soit bien blanche, et bien lisse. Servir dans un plat creux.

140. POMMES DE TERRE A LA HONGROISE

Eplucher, laver et couper en dés les pommes de terre (3 tasses) les faire bouillir 3 minutes, les égoutter, leur ajouter 1/3 de tasse de beurre ou de graisse et les faire cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement brunes. Faire une sauce avec 2 cuillerées à table de beurre, 2 cuillerées à table farine, 1 tasse lait chaud ; saler, poivrer. Si on le désire,

lier cette sauce avec 1 jaune d'oeuf. Servir les pommes de terre dans un légumier, verser la sauce dessus, décorer avec persil hâché.

141.—POMMES DE TERRE EN CAISSE.

(Proportions pour 1 personne)

Faire cuire deux pommes de terre en robe de chambre, enlever une rondelle sur le dessus de chacune, creuser l'intérieur et le réduire en purée, ajouter ½ cuillerée à table de beurre, sel, poivre, 1 cuillerée à table de lait chaud, puis ½ blanc d'oeuf battu en neige. Emplir de nouveau les pommes de terre et les cuire 5 minutes à four très chaud.

142,—POMMES DE TERRE AU GRATIN.

Laver et peler les pommes de terre, les couper en rondelles minces, beurrer un plat à gratin, y ranger une couche de pommes de terre et à volonté saupoudrer de fromage râpé, assaisonner de sel, poivre, muscade, une seconde couche de pommes de terre et ainsi de suite. Terminer le plat en l'arrosant avec un peu de crème et disposer dessus quelques noisettes de beurre et un peu de chapelure. Faire gratiner à four modéré ¾ d'heure à 1 heure. Le plat doit être bien doré.

143,—CROQUETTES DE POMMES DE TERRE.

Peler 6 pommes de terre, les couper par la moitié, les laver, les faire cuire à l'eau bouillante salée. Les égoutter, les piler, leur ajouter 4 cuillerés à table de beurre et 2 jaunes d'oeufs, les travailler pour les convertir en pâte fine. Assaisonner, bien dessécher la pâte sur le feu. Verser cette purée sur une planche farinée, la rouler en forme de boudin, la couper en morceau de la grosseur d'un bouchon, rouler ces morceaux légèrement, les passer dans un oeuf battu avec une cuillerée à thé d'eau froide, les déposer à mesure dans la chapelure, les rouler dedans; les mettre dans une assiette. Les faire dorer dans la grande friture, les sortir et les dresser en buisson sur un plat garni d'une serviette pliée.

144,—CAROTTES A LA MENAGERE.

Détail: 2 à 3 grosses carottes, 2 pintes d'eau chaude, 3 cuillerées à table de farine, 3 tasses bouillon ou l'eau de la cuisson, sel, poivre, 3 cuillerées à table persil hâché.

Râtisser les carottes, les couper en rondelles ou en filets, les blanchir à l'eau bouillante salée. Quand elles sont tendres les égoutter et réserver l'eau de la cuisson. Pendant ce temps faire

un roux blond avec le beurre et la farine, mouiller avec le bouillon des carottes, ou avec du bouillon de viande. Assaisonner et laisser mijoter 10 minutes, ajouter alors les carottes, remuer délicatement, laisser cuire de nouveau 5 à 8 minutes à petit feu. Servir dans un légumier et saupoudrer de persil hâché.

145.—CAROTTES EN SAUCE.

Détail: 2 ou 3 carottes, 2 petites tranches de bacon, 2 cuillerées à table de graisse ou de beurre, 2 cuillerées à table de farine, 1½ tasse de l'eau de cuisson des carrottes, poivre, sel, 2 cuillerées à table persil hâché.

Peler et couper les carottes en rondelles, les faire blanchir 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les égoutter et réserver l'eau de cuisson, couper le bacon en dés, le faire revenir dans une casserole avec le beurre ou la graisse, y mettre les carottes, mélanger délicatement afin de ne pas les briser, les saupoudrer de farine, mélanger encore, les assaisonner et les couvrir avec 1½ tasse de l'eau de cuisson, laisser mijoter 30 minutes. Servir dans un légumier et les saupoudrer de persil hâché.

146.—POMMES DE TERRE FRITES.

Peler les pommes de terre, les laver, les épon-

ger dans un linge; frire dans la grande friture dans un panier à cet usage. Les saler en les sortant de la graisse; tenir au chaud, ne pas les couvrir.

147.—CHOUX FARCIS ET BRAISES.

Détail: 1 à 2 têtes de choux de Savoie, quelques restes de viandes, 2 cuillerées à table de beurre ou de graisse, 1 branche céleri, 1 branche persil, 1 petit oignon, 2 petites tranches lard gras, poivre, sel.

Faire bouillir les choux à l'eau bouillante salée, pendant 10 minutes en conservant aux feuilles autant que possible leur forme primitive. Retirer les choux et les faire égoutter. Hâcher des restes de viandes, jambon, poulet, veau, boeuf. Si la viande est trop sèche, ajouter un peu de lard hâché. Faire revenir le tout dans une poêle avec le beurre ou la graisse, l'oignon, le céleri, le persil hâché. Former de cet appareil de petits tas qu'on entoure d'une feuille de choux. Les mettre dans un plat à gratin beurré et sur chacun d'eux mettre une languette de lard. Faire gratiner au four en arrosant avec un peu de jus de rôti. Au maigre on peut remplacer la viande par un hâchis d'oeufs cuits durs, de mie de pain, céleri, et persil, ou encore des châtaignes. En hiver le chou blanc est généralement employé. Le faire

cuire dans l'eau bouillante, salée, après l'avoir ficelé; enlever une tranche de sa partie supérieure, afin d'en faire un couvercle, le creuser, le remplir avec des restes de viande, remettre le couvercle, l'attacher avec une ficelle, le faire braiser au four 1½ heure.

148.—CHOUX BRAISES A LA BOURGEOISE

Prendre 1 ou 2 choux verts frisés, les partager en quatre, les laver, les examiner entre les feuilles pour voir s'il ne s'y trouve pas de vers, les faire cuire un quart d'heure à l'eau bouillante salée, les rafraîchir et les presser pour en extraire l'eau, étendre les morceaux de choux sur la planche et les assaisonner de sel, poivre, muscade, reformer les morceaux, les mettre dans le fond d'une casserole, y ajouter une carotte, un oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 cuillerées à table de graisse de rôti, mettre dessus six pommes de terre épluchées. Les couvrir à niveau avec de l'eau chaude, ajouter une pincée de sel et un ½ lb de saucisson, ou 3 à 4 bouts de saucisse. Faire bouillir le liquide et cuire à four modéré 45 minutes. Dresser les choux dans un plat, disposer autour, les pommes de terre, le saucisson tranché, et la carotte coupée en dés. Arroser avec le jus réduit.

149.—CHOU VERT GLACE.

Choisir 2 ou 3 petits choux, les couper en quatre, les plonger à l'eau tiède et examiner soigneusement s'il n'y a pas d'insectes entre les feuilles ; ensuite les faire cuire à l'eau bouillante salée. Lorsqu'ils sont tendres, mais pas écrasés, les égoutter, les presser pour en extraire l'eau ; rouler chaque morceau en rouleau et les mettre dans une poêle avec 2 cuillerées à table de beurre et ¼ de tasse de bon jus ; les faire revenir et légèrement griller. Servir très chaud.

150.—CHOUX DE BRUXELLES SAUTES AU BEURRE.

Eplucher et laver 1 lb de choux de Bruxelles, les faire cuire 15 à 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter, les rafraîchir, les presser légèrement pour en extraire l'eau, les mettre à mesure sur une assiette. Faire fondre dans une casserole 4 cuillerée à table de beurre, y mettre les choux, les saupoudrer avec une pincée de sel, les sauter pendant 10 minutes à feu modéré. Les servir très chauds. On peut saupoudrer de quelques cuillerées de fromage râpé sur le dessus au moment de servir.

151.—CHOUFLEUR AU GRATIN.

Eplucher, laver et faire cuire le choufleur à l'eau bouillante salée; pendant ce temps râper la valeur ½ tasse de fromage, soit Gruyères, Parmesan, Canadien, deux espèces de fromages mêlées donnent un goût très fin, mettre ¼ de fromage en réserve, puis quand le choufleur est cuit, l'égoutter, le couper en tranches minces, le mettre dans un bol, verser dessus 4 cuillerées à table de beurre fondu, assaisonner de sel, poivre et une pincée de muscade, les saupoudrer de fromage, bien mélanger. Beurrer un plat à gratin, y dresser le choufleur, lui donner la forme de dôme, unir la surface avec la lame d'un couteau, la saupoudrer avec le quart de fromage mis de côté, et faire gratiner à four chaud ¼ d'heure. Servir bouillant.

152.—SOUFFLE DE CHOUFLEUR.

Détail: 1 tasse choufleur cuit, 2 cuillerées à table beurre, 2 cuillerées à table farine, ¾ tasse de lait, 2 blancs d'oeufs, 2 jaunes d'oeufs; 6 cuillerées à table fromage râpé, poivre, sel.

Passer le choufleur au tamis. Faire une sauce épaisse avec le beurre, la farine, le lait, ajouter le fromage râpé en retirant la sauce hors

du feu, puis les jaunes d'oeufs, la purée de choufleur, poivre, sel, bien mélanger. Monter les blancs en neige ferme, les ajouter à la première préparation, verser le tout dans un moule à gratin bien beurré, saupoudrer le dessus de 2 cuillerées à table de fine chapelure et cuire à four chaud 15 à 20 minutes. Servir en sortant du four. On peut faire cuire ce souflé dans de petites timbales et le servir comme entrée.

153.—CONCOMBRES FARCIS.

Détail: 3 concombres, ½ tasse vermicelle, ½ tasse mie de pain, 1 jaune d'oeuf, 1 tomate, 4 cuillerées à table fromage râpé, 1 branche de céleri, 2 cuillerées à table beurre fondu, panure, sel, poivre, ½ tasse huile d'olive.

Peler les concombres, les partager dans leur longueur, les saupoudrer de sel et les faire dégorger ½ heure. Au bout de ce temps, enlever les graines. Faire blanchir le vermicelle coupé fin, le presser pour le bien sécher, ajouter la mie de pain, le beurre fondu, le jaune d'oeuf, le fromage râpé, le céleri hâché. Mélanger bien le tout, ajouter la chair d'une tomate pelée. Remplir les concombres jusqu'au bord avec cette farce. Mettre ½ tasse d'huile dans un plat à gratin, placer les concombres dedans et

faire cuire à four doux ½ heure. Saupoudrer le dessus de la farce avec panure et fromage râpé.

154.—FEVES A LA MODE DE BOSTON.

Détail: 4 tasses de fèves, ¼ lb de lard gras salé, ¼ tasse de mélasse, 1 cuillerées à thé de moutarde en poudre.

Faire tremper les fèves dans l'eau froide toute la nuit, le matin les remettre dans de l'eau fraîche et froide et les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mais ne s'écrasant pas; les retirer, les rafraîchir, ébouillanter le lard, enlever la couenne, le couper par bandes d'un demi-pouce. Dans le pot à fèves, placer une épaisse couche de fèves, disposer sur le dessus 2 ou 3 bandes de lard, puis des fèves et ainsi de suite jusqu'à ce que le pot soit rempli. Mêler dans une tasse la mélasse et la moutarde, remplir la tasse avec de l'eau bouillante et verser cela sur les fèves. Ajouter toujours assez d'eau pour les couvrir jusqu'à la dernière heure. Faire cuire 8 heures dans un fourneau modérément chaud. La moutarde donne aux fèves un goût délicieux et conserve les fèves entières. On peut ajouter un oignon piqué de 3 clous de girofle pour faire cuire les

fèves la première fois. Les fèves jaunes et les fèves de Lima sont excellentes, cuites de cette façon.

155.—FEVES DE LIMA A LA CREME.

Faire tremper la veille, dans de l'eau froide, 1 tasse de Lima, les égoutter pour les mettre dans la marmite avec 1½ pinte d'eau chaude salée, 1 bouquet garni et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egoutter les fèves, réserver l'eau de cuisson, enlever le bouquet garni. Mettre dans une casserole 2 cuillerées à table de beurre, lui joindre 1 petit oignon hâché, le faire cuire quelques minutes, ajouter 2 cuillerées à table de farine, bien mélanger, mouiller avec 1½ tasse de bouillon des fèves, sel, poivre, ajouter 2 cuillerées à table de persil hâché, laisser cuire 10 minutes, en tournant toujours, ensuite y verser les fèves, laisser mijoter quelques instants, 5 à 8 minutes et servir.

156.—GELEE DE TOMATES.

Ouvrir une boîte de tomates en conserve, mettre le contenu dans une casserole avec 1 petit morceau de piment, 1 feuille de laurier, 1 petite carotte tranchée, 1 oignon piqué de 3

clous de girofle, 1 branche de thym, 1 feuille de sauge et quelques dés de jambon ou de bacon; laisser cuire 1 heure; passer au tamis fin, ajouter 1 pinte de bon bouillon, laisser cuire de nouveau 5 à 10 minutes, retirer du feu, ajouter 2 cuillerées à table de gélatine par pinte de jus. Faire prendre dans de petits moules passés à l'eau froide.

157.—**CAISSES DE TOMATES AU BLE-D'INDE.**

Détail: 6 tomates, 1 tasse blé-d'Inde, ½ tasse mie de pain, 1 branche céleri, 2 branches persil, sel, poivre, 2 cuillerées à table beurre fondu.

Enlever une rondelle à la tomate, la mettre de côté pour former le couvercle, vider la tomate avec une petite cuillère, la saler légèrement. Mélanger le blé-d'Inde avec la mie de pain, persil, céleri hâché, beurre fondu, poivre, sel; remplir les tomates, mettre le couvercle. Faire cuire au four dans un plat à gratin bien beurré. Servir dans le même plat entouré d'une serviette pliée et décoré de persil.

158.—**GRATIN DE TOMATES AU MAIGRE.**

Prendre 2 tasses de mie de pain, deux oignons

cuits et coupés en morceaux, sel, poivre, 2 cuillerées à table de beurre, 1 tasse de tomates en conserve, ½ tasse de lait, 1 oeuf battu. Mélanger et mettre dans un plat beurré, saupoudrer le dessus de 3 cuillerées à table de mie de pain et de quelques petits morceaux de beurre, et faire gratiner à four chaud 20 minutes.

159.—PETITS POIS AU LARD.

Couper en dés ¼ de livre de lard, le blanchir, le mettre dans une casserole avec 2 cuillerées à table de beurre; le faire rissoler pendant 5 minutes, lui ajouter 3 cuillerées à table de farine et 1 pinte de petits pois fraîchement écossés. En hiver on peut employer des pois en conserve. Y verser 2 tasses d'eau chaude, ajouter une pincée de sel, un oignon, le coeur d'une tete de salade, tourner sur le feu jusqu'à ébullition, retirer la casserole pour la mettre sur le côté du feu, en faisant bouillir le contenu doucement pendant 30 à 40 minutes, à casserole couverte. Retirer l'oignon et la tête de salade, et servir dans un légumier.

160.—NAVETS A LA CREME.

Prendre les navets, 1 ou 2 suivant leur gros-

seur, les éplucher, les faire blanchir, les remettre dans une casserole, les couvrir d'eau chaude, ajouter 2 cuillerées à table de beurre, une pincée de sel et 1 pincée de sucre, les faire cuire vivement. Pendant ce temps faire une petite sauce blanche avec 2 cuillerée à table de beurre, 2 cuillerées à table de farine, et 1½ tasse de lait chaud, laisser cuire 10 minutes, assaisonner de sel, poivre, et muscade, y mettre les navets lorsqu'ils sont cuits, les chauffer 2 minutes, les dresser dans un légumier, saupoudrer de persil hâché et servir.

161.—**NAVETS AU JAMBON.**

Faire une légère sauce avec 2 cuillerées à table de beurre, autant de farine et 1½ tasse de bouillon, y faire réchauffer ¾ tasse de jambon cuit et coupé en dés. D'autre part, tailler et cuire à l'eau bouillante salée 1½ tasse de navets, les égoutter et les jeter dans la sauce avec le jambon, faire mijoter 10 minutes. Servir aussitôt. On peut ajouter 1 branche de céleri hâché fin, dans la sauce avec le jambon.

162.—**AUBERGINE FARCIE.**

Couper l'aubergine en deux parties sur la

longueur, la creuser et réserver la chair enlevée, couper celle-ci en dés, la faire revenir dans une casserole avec 2 cuillerées à table de beurre, 1 oignon, 1 branche de céleri, 2 branches de persil hâchés et 1 tasse de restes de viande, ajouter 1 cuillerée à table de farine, mouiller avec ¾ tasse de bouillon, assaisonner et cuire 5 minutes. Beurrer un plat à gratin, y mettre les deux moitiés d'aubergine, le côté ouvert en haut, les remplir avec le hâchis, saupoudrer le dessus d'un peu de chapelure, parsemer de quelques noisettes de beurre. Faire gratiner à four chaud 25 minutes. Mettre le plat dans un autre et servir.

163.—AUBERGINES EN TRANCHES.

Couper une aubergine en rondelles d'un demi pouce d'épaisseur, les faire blanchir 1 minute; les égoutter, les rafraîchir, les éponger sur un linge; les assaisonner de sel et de poivre. Passer chaque rondelle dans de l'oeuf légèrement battu, puis dans de la chapelure, les faire rôtir dans 4 cuillerées à table de beurre dans la poêle 8 minutes d'un côté, 8 minutes de l'autre. Servir sur un plat bien chaud, les saupoudrer d'un peu de persil hâché.

164.—AUBERGINES AUX TOMATES.

Couper dans leur longueur des aubergines nouvelles, en 2 ou 3 tranches suivant l'épaisseur, y laisser la peau et les saler. Placer les aubergines ainsi salées entre deux plats, pendant une demi-heure. Quand les aubergines ont rendu leur eau, les essuyer avec un linge et les faire cuire à la poêle avec 2 cuillerées à table de beurre ou d'huile d'olive. Quand elles sont tendres les ranger dans un plat à gratin beurré et étendre sur chacune une épaisseur de purée de tomates avec du céleri, croiser une seconde rangée sur la première et la couvrir aussi de tomates; verser dans le plat le beurre de la cuisson, et faire gratiner au four pendant une demi-heure. Servir dans le plat. Réchauffer au four au bain-marie, ce qui reste des aubergines; elles ne perdent rien à cette seconde cuisson.

165.—SALSIFIS AU JUS.

Salsifis: la peau amère de ces légumes doit être râclée avant la cuisson. A mesure qu'on les prépare, on les jette dans l'eau froide légèrement vinaigrée, ensuite on les fait cuire dans l'eau bouillante salée; pour leur conserver leur blancheur, il faut délayer 2 ou 3 cuillerées à

table de farine dans l'eau de cuisson. On égoutte les salsifis une fois cuits, on les taille en petits bouts.

Préparer.une jolie sauce rousse légère et très parfumée au jus, avec 2 cuillerées à table de farine, autant de beurre et deux tasses de jus, y faire mijoter les salsifis cuits, pendant 25 minutes. Servir dans un légumier, décorer avec persil hâché.

166.—PANAIS AU RIZ PERLE.

Les panais, les raves ,semblables aux racines de persil, doivent être nettoyés, lavés et coupés en morceaux longs. On les traite pour tout le reste comme les carottes. Ils sont très doux et bien des personnes se servent de jus de citron pour en relever le goût. Faire cuire les panais à l'eau bouillante salée, les retirer, les égoutter, les faire revenir dans 4 cuillerées à table de beurre, les servir avec un plat de riz perlé.

167.—PANAIS FRITS.

Détail: 2 à 3 panais, 1 pinte eau bouillante, 1 oeuf, poivre, sel, panure, 4 cuillerées à table beurre.

Râtisser les panais, les faire cuire à l'eau bouillante salée, quand ils sont tendres, les rafraîchir, les couper en rondelles, battre l'oeuf dans une assiette en granit, y tremper chaque rondelle, les passer dans la panure et les faire dorer dans la poêle avec le beurre, les retourner, servir dans un plat bien chaud.

168.—CROQUETTES DE PANAIS.

Faire cuire deux ou trois panais jusqu'à ce qu'ils soient tendres, les peler et les passer au presse-purée ou au tamis. Dans un bol casser 2 oeufs, les battre légèrement, y mettre la purée de panais, battre fortement, ajouter 1 cuillerée à table de beurre, 1 cuillerée à thé sel, ½ tasse de lait, et 3 cuillerées à table de farine. Bien mélanger, il faut que cette pâte soit très épaisse; à l'aide d'une cuillère en faire tomber de petites boulettes dans la friture chaude, les faire dorer, servir très chaud.

169.—POIREAUX BRAISES.

Détail: 6 poireaux, 1 pinte d'eau chaude, 2 tasses de bouillon, 3 cuillerées à table de beurre ou graisse, 1 petit saucisson rouge, 3 petites tranches de lard, poivre, sel.

Laver les poireaux, les faire blanchir à l'eau bouillante, salée, pendant 10 minutes, les égoutter et les mettre dans une petite lèchefrite avec le beurre ou la graisse, le bouillon, le saucisson entier, disposer sur le dessus les tranches de lard coupées en filets, assaisonner; faire braiser au four 30 à 40 minutes. Servir sur un plat long garni avec des tranches de saucisson, glacer avec la sauce réduite.

170.—POIREAUX A LA CREME.

Prendre 6 à 8 poireaux, les préparer et les faire cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres, les égoutter, réserver l'eau de la cuisson et les couper par petits bouts: les tenir au chaud. Faire une sauce blanche avec 2 cuillerées à table de beurre, 2 cuillerées à table de farine, mouiller avec 1½ tasse de liquide, moitié eau de poireaux et moitié lait; laisser cuire 6 à 8 minutes; 5 minutes avant de servir y mettre les poireaux coupés, dresser dans un légumier et servir.

171.—TOPINAMBOURS AU FROMAGE.

Eplucher 8 à 10 topinambours, les couper en tranches et les faire cuire dans l'eau bouillante

salée, les égoutter. Beurrer un plat à gratin, y mettre la moitié des tranches, les saupoudrer de fromage râpé, les couvrir avec le restant des topinambours, masquer la surface avec une sauce au lait faite avec 3 cuillerées à table de beurre, 3 cuillerées à table de farine et 1½ tasse de lait et assaisonnée avec sel, poivre, et muscade ; saupoudrez le dessus avec du fromage râpé mêlé à de la chapelure, arroser le dessus avec du beurre fondu et faire gratiner à four chaud 10 à 15 minutes.

172.—ASPERGES, SAUCE MOUSSELINE.

Râtisser les asperges et les attacher par petits paquets et les faire cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les retirer et les égoutter, les tenir au chaud.

Sauce: 4 cuillerées à table de beurre, 1 cuillerée à table farine, ½ tasse de lait, 2 jaunes d'oeufs, 1 cuillerée à table vinaigre ou jus de citron, 2 cuillerées à table crème fouettée. Faire fondre 1 cuillerée à table de beurre, ajouter la farine, laisser cuire sans colorer ; mouiller avec le lait et laisser mijoter 10 minutes ; ajouter hors du feu et par petits morceaux le restant du beurre. Placer au bain-marie. Fouetter en incorporant les jaunes d'oeufs mé-

langés au vinaigre ou au citron. Au moment de servir on ajoute la crème fouettée. Cette sauce doit avoir la consistance d'une mayonnaise.

173.—ASPERGES A LA VAUDOISE.

Cuire 1 botte d'asperges à l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, l'égoutter et la tenir au chaud. Servir avec la sauce suivante: Ecraser dans un petit bol un jaune d'oeuf dur avec 2 jaunes d'oeufs crus, une cuillerée à café de moutarde, un peu de sel et de poivre; délayer le tout peu à peu avec 1 tasse d'huile d'olive; ajouter 1 cuillerée à thé de vinaigre à l'estragon et 1 cuillerée à table de ciboulette hâchée; travailler un quart d'heure pour donner de la légèreté à la sauce.

174.—LENTILLES EN SAUCE.

Cuire à l'eau bouillante salée 1 livre de lentilles bien propres et triées; les égoutter, les mettre dans une casserole avec 2 tasses de bouillon; les faire bouillir et lier les lentilles avec 3 cuillerées à table de beurre manié avec 3 cuillerées à table de farine, assaisonner, finir, avec une cuillerée de vinaigre et dresser sur un

plat rond en saupoudrant les lentilles de 2 cuillerées à table de persil hâché.

175.—OIGNONS D'ESPAGNE FARCIS.

Détail: 6 oignons, 1 tasse restes de viandes, 1 tasse mie de pain, 2 douzaines noix Grenoble, 1 œuf, 2 cuillerées à table persil, poivre, sel.

Peler les oignons, les cuire, 1 heure à l'eau bouillante salée. Les retirer du feu, les rafraîchir, les creuser. Faire revenir la viande, le pain, le persil, les noix dans 4 cuillerées à table de beurre, lier le hâchis avec l'oeuf battu, assaisonner de poivre et de sel. Remplir l'intérieur de l'oignon avec ce mélange, en lui donnant une forme de dôme. Mettre les oignons dans un plat à gratin avec 1 tasse de bouillon ou d'eau, et sur chacun le reste du beurre divisé en petits morceaux. Cuire au four ¾ d'heure, les arroser de temps en temps avec le liquide. Servir très chaud avec la sauce du plat ou avec une tasse de sauce béchamel.

176.—EPINARDS AUX OEUFS.

Laver les épinards à grande eau, les faire cuire, jusqu'à ce qu'il soient tendres dans de l'eau bouillante salée, les retirer, les passer sous

la chantepleure d'eau froide, les presser afin de bien faire sortir l'eau; les déposer sur une planche et les hâcher finement; mettre dans une poêle 2 cuillerées à table de beurre, y faire revenir les épinards, les saupoudrer de 2 cuillerées à table de farine, ajouter ½ tasse de crème ou 1 tasse de bouillon, laisser mijoter 10 minutes, assaisonner de sel et de poivre, les dresser dans un plat et décorer avec des quartiers d'oeufs durs.

177.—GRATIN D'OEUFS ET DE POMMES DE TERRE.

Couper en tranches minces 2 grosses pommes de terre cuites et refroidies et 3 oeufs durs. Beurrer un plat à gratin, y ranger une couche de pommes de terre, saupoudrer de sel et de poivre, puis sur le dessus une couche d'oeufs durs et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit rempli. Verser sur le tout 1 tasse de **Sauce Blanche** faite avec 1 cuillerée à table de beurre, 1 cuillerée à table de farine, 1½ tasse de liquide chaud, eau et lait. Saupoudrer le dessus du plat de miettes de biscuits soda, ajouter 4 noisettes de beurre et cuire à four chaud 15 minutes.

178.— MACEDOINE DE LEGUMES.

Faire cuire séparément 1 tasse de carottes, 1 tasse de navets, 1 tasse de fèves vertes coupés en dés, 1 tasse de petits pois; les égoutter. Au dernier moment, mettre tous ces légumes ensemble, les chauffer avec ½ tasse d'eau, leur joindre 4 cuillerées à table de beurre, 1 pincée de sucre, 1 pincée de sel, les sauter vivement pour les bien mélanger; les verser dans le centre des grenadins, arroser ceux-ci avec quelques cuillerées de leur jus, servir avec la sauce crème.

Sauce Crème.—Fondre dans une petite casserole 2 cuillerées à table de beurre, y mêler 2 cuillerées à table de farine, y verser 1½ tasse de lait chaud, tourner sur le feu jusqu'à ébullition; ajouter une pincée de sel, une prise de poivre, un peu de muscade râpée, y joindre ½ tasse de jus dont on s'est servi pour les grenadins, passer à la passoire et servir aussitôt dans une saucière.

179.—TIMBALE DE LEGUMES.

Détail: Pâte à timbales: 2½ tasses farine, 1 pincée de sel, 1 oeuf, 4 cuillerées à table de beurre, eau froide.

Tamiser la farine avec le sel, ajouter le beurre, l'incorporer à la farine à l'aide de deux couteaux; ajouter l'oeuf entier, puis délayer avec l'eau de manière à obtenir une pâte qui ne s'attache pas aux doigts, la pétrir sur la planche farinée, la laisser reposer 15 minutes, la rouler sous forme de bonnet pour l'adapter à un moule rond préalablement beurré et saupoudré de chapelure. Garnir la timbale avec des légumes blanchis et sautés au beurre. Couvrir la forme avec un couvert de pâte, y faire quelques petits trous et cuire la timbale trois quart d'heure à four modéré. Démouler et servir avec une sauce piquante.

180.—CHOU DE SAVOIE FARCI.

Blanchir le chou à l'eau bouillante salée, le rafraîchir et l'égoutter; lui enlever les feuilles à l'aide d'un couteau et les mettre de côté; d'autre part préparer une farce avec des restes de viande, persil, oignon, céleri, jaune d'oeuf; en mettre 1 cuillerée dans chaque feuille, en former un joli rouleau en repliant les bouts, les mettre dans une lèchefrite beurrée et cuire au four en les arrosant de bon jus. Lorsqu'ils sont bien dorés les retirer, les ranger sur un plat bien chaud, ajouter au jus pour faire la sauce 2

petites cuillerées de purée de tomates, 1 cuillerées à thé de farine, mouiller avec eau chaude, passer au tamis, verser sur les choux et servir.

181.—PUREE DE POIS AUX CROUTONS.

Détail: 4 tasses de pois, 2½ pintes d'eau froide, 1 carotte, 1 oignon, 2 clous de girofles, 4 branches de persil, 2 branches de céleri, sel, poivre, 1 tasse de bouillon ou de crême.

Faire tremper les pois la veille, les cuire à l'eau froide, avec les légumes; lorsqu'ils sont cuits les égoutter, retirer les légumes et les passer au tamis; remettre cette purée dans la casserole, assaisonner, ramollir avec du bouillon ou du jus gras ou de la crême, faire mijoter jusqu'au moment de servir. Décorer avec des croûtons frits au beurre.

182.—CARDONS A LA MOELLE.

Couper les cardons bien blancs et fermes d'une longueur de 5 à 6 pouces, enlever les piquants sur les côtés et faire blanchir à grande eau additionnée d'un peu de lait pendant 20 minutes, lorsqu'ils sont blanchis enlever avec le petit couteau la peau superficielle qui les recouvre, les mettre à mesure dans une casserole,

y verser 2 tasses de bouillon gras et le reste de l'eau, qu'ils soient couverts; ajouter une pincée de sel, 1 bouquet garni, 1 petit oignon piqué de girofles et la chair d'un ½ citron, les couvrir avec une feuille de papier blanc et ensuite avec le couvercle, laisser cuire à petit feu 1½ heure à 2 heures; lorsqu'ils ont cuits les ranger sur un plat et faire un roux blond avec 2 cuillerées à table de beurre, 2 de farine, mouiller avec 1½ tasse d'eau de cuisson des cardons, en ajoutant 1 petit verre de madère et 1 cuillerée à table de persil hâché. Verser cette sauce sur les cardons; décorer avec quelques tranches de moëlle pôchées dans un bon bouillon de veau; assaisonner et servir.

SALADES

183.—SALADE DE POULET.

Couper en petits dés les chairs d'un poulet, 6 branches de céleri, 2 branches de persil, quelques feuilles d'un pied de laitue, garder les belles feuilles pour décorer le plat; mélanger le tout dans un bol, ajouter 2 cuillerées à table de câpres et quelques cuillerées à table de mayonnaise, assaisonner de sel et de poivre, couvrir le bol et mettre au froid pendant une heure. Décorer un plat oval avec quelques feuilles de laitue, verser la salade au milieu, la masquer avec une mayonnaise; décorer avec des rondelles d'oeufs cuits durs et des losanges de betteraves marinées. Servir froid.

184.—SALADE DE BETTERAVES.

Détail: 3 grosses betteraves ou 6 petites pour 6 personnes.

Laver et brosser les betteraves afin de les débarrasser de leur terre, les couvrir d'eau, les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres,

les peler lorsqu'elles sont encore chaudes et les couper en petits dés et les déposer dans un saladier, verser dessus une sauce vinaigrette.

185.—SALADE DE HOMARD.

Ouvrir quelques heures à l'avance, une boîte de homard. Couper le homard en petits dés, hâcher fin, 5 ou 6 branches de céleri, 2 ou 3 feuilles de laitue, 12 olives, 1 cuillerée à table de câpres ou de cornichons. Mettre le tout dans un bol en grès, bien mélanger, assaisonner de sel et de poivre, mouiller avec quelques cuillerées de crème très épaisse ou de mayonnaise. Mettre cette préparation au froid pendant une heure, la verser dans un plat garni de jolies feuilles de laitue, masquer le dessus avec une mayonnaise très épaisse, décorer de rondelles d'olives, de quartiers d'oeufs durs, de betteraves marinées, persil et céleri. Servir froid.

186.—SALADE A LA FRONTENAC

Détail: 1 pied de céleri, 4 à 6 pommes fameuses ou greenings, 4 à 6 olives, 1 pied de laitue frisée, quelques graines de capucine, quelques fleurs de capucine, ½ tasse de mayonnaise.

Hacher finement le céleri, les pommes, les

olives, la laitue (en réserver quelques feuilles pour la décoration), les capucines. Mettre le tout dans un saladier, lier avec la mayonnaise, décorer avec les fleurs de capucine.

187.—RIZ EN BORDURE

Détail: 1 tasse de riz, 3 cuillerées à table de beurre, 1 cuillerée à thé de kari, 3 tasses de bouillon, 1 cuillerée à thé de sucre, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à table de citron.

Blanchir le riz. Couper un petit oignon en filets, le faire sauter dans le beurre, ajouter le riz, le kari. Mettre le bouillon, le sucre, le sel, le jus de citron, laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre. Beurrer un moule à bordure, y mettre le riz, le laisser quelques instants, le retourner dans un plat, mettre au milieu le poulet.

188.—RIZ PERLE.

Pour le préparer, il faut du riz de première qualité à gros grains et bien intacts. On prend 1½ tasse de lait pour ½ tasse de riz. Lorsque le riz a été trié et lavé, on le jette dans une casserole enduite de beurre, on y ajoute le lait, une cuillerée à thé de sucre et 1 cuillerée à table de beurre; on met un couvercle sur la casserole, on le place dans un four bien chauffé et on fait cuire le riz assez de temps pour que tout le liquide soit évaporé. Servir chaud.

189.—MACARONI AU GRATIN.

Faire cuire dans 2 pintes d'eau bouillante salée ¾ de tasse de macaronis coupés en petits bouts; les égoutter, les rafraîchir, beurrer un plat à gratin, y ranger les macaronis, verser dessus 1½ tasse de sauce blanche mélangée d'une demi tasse de fromage râpé. Saupoudrer le dessus de chapelure et faire gratiner à four chaud 20 minutes.

190.—TIMBALE DE MACARONIS.

Faire cuire ½ tasse de macaronis coupé fin dans de l'eau bouillante salée, les égoutter et les rafraîchir. Faire chauffer une tasse de crème, la verser sur une tasse (pressée) de miettes de pain, ajouter 4 cuillerées à table de beurre, 1 pincée de poivre rouge, ½ cuillerée à thé de sel, ½ tasse de fromage râpé, 1 cuillerée à thé de jus d'oignon, 1 cuillerée à table de persil hâché, trois oeufs bien battus et le macaroni. Garnir un moule de papier beurré, y verser la préparation, couvrir d'un papier beurré et cuire au bain-marie au four ½ heure à ¾ d'heure. Démouler et garnir le plat avec tranches de tomates et touffes de persil.

PREPARATIONS AUX OEUFS.

191.—OEUFS MOLLETS.

Casser un oeuf dans une tasse en porcelaine, placer cette tasse dans une petite casserole d'eau chaude; aussitôt que le blanc commence à prendre, le dégager des bords à l'aide d'une fourchette d'argent. Lorsque le blanc a la consistance d'une gelée, casser le jaune et le mélanger au blanc. Ajouter 1 cuillerée à thé de beurre et un peu de sel. Servir dans la même tasse.

192.—OEUFS POCHES.

Beurrer l'intérieur d'un anneau en fer blanc, le mettre dans un petite poèle avec un peu d'eau chaude salée, mettre celle-ci sur un feu doux. Casser un oeuf dans une soucoupe, le faire glisser doucement dans l'anneau et le laisser cuire jusqu'à ce que le blanc ait la consistance d'une gelée. Retirer l'anneau et l'oeuf tout à la fois à l'aide d'une cuillère plate, trouée et beurrée. Servir sur une rôtie de pain et garnir d'une branche de persil.

193.—OEUFS BROUILLES

(Proportions pour 1 personne)

1 oeuf, ½ cuillerée à thé de beurre, 1 cuillerée à table de lait, un peu de sel. Casser l'oeuf dans un petit bol, le battre légèrement, ajouter le lait et le sel. Chauffer la petite poèle à omelette, y mettre le beurre, le faire fondre, y verser la préparation et la cuire jusqu'à ce qu'elle ait une consistance crémeuse, en remuant constamment la préparation à l'aide d'une fourchette. Servir très chaud.

194.—OEUFS EN NID.

Casser un oeuf, séparer le blanc du jaune, battre le blanc en neige très ferme, en ajoutant un peu de sel, en garnir une rôtie de pain trempée dans un peu d'eau chaude salée, faire une petite cavité au milieu, y déposer délicatement le jaune, faire cuire le tout à four chaud jusqu'à ce que le blanc soit légèrement doré. Servir avec sauce blanche.

195.—SOUFLE AUX OEUFS.

(Proportions pour 1 personne)

½ cuillerée à table de beurre, ½ cuillerée à table de farine, 1/3 tasse de crème, 1 jaune d'oeuf, 1 blanc d'oeuf, ¼ cuillerée à thé de sel.

Faire fondre le beurre dans une petite casserole, ajouter la farine, bien mélanger, y verser graduellement la crème chaude, cuire ce mélange au bain-marie 3 à 4 minutes, le laisser un peu refroidir, lui ajouter le jaune d'oeuf et le sel, et battre deux minutes puis le blanc battu en neige. Verser ce mélange dans un petit moule beurré et le cuire au bain-marie à four modéré.

196.—**OEUFS A LA VAUDREUIL.**

Faire une sauce blanche très épaisse; ajouter 2 ou 4 oeufs, un à la fois; assaisonner de sel, poivre et muscade (au goût); 3 cuillerées à table de croûtons frits au beurre et quelques champignons hâchés; beurrer un plat à gratin, verser la préparation dedans; faire cuire au bain-marie 20 minutes environ; démouler sur un plat et servir avec une sauce béarnaise tomatée.

197.—**OEUFS FARCIS AU JAMBON.**

Faire cuire des oeufs durs, les ouvrir en deux dans le sens de la longueur, enlever les jaunes à l'aide d'une petite cuillère et les déposer dans une petite casserole; leur ajouter un peu de jambon cuit hâché fin, persil, céleri, mie de

pain trempé dans du lait, et pressé, sel ,poivre et 2 ou 3 cuillerées à table de sauce blanche, bien mélanger cette farce et la faire cuire 5 minutes; garnir les blancs des oeufs, les mettre dans un plat à gratin beurré, verser dessus un peu de beurre fondu et faire cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

198.—OEUFS EN BEIGNETS.

Prendre 6 oeufs pour 10 personnes, les cuire durs, les jeter à l'eau froide et les écailler, partager chaque oeuf en long par la moitié; ôter le jaune que l'on pile avec 1 tasse de mie de pain rassi et ramoli dans du lait, ajouter sel, poivre, persil, céleri, quelques champignons hâchés très fin et 1½ cuillerée à table de beurre. Bien remuer le tout avec une cuillère de bois et garnir chaque moitié d'oeuf avec cette farce chaude en en mettant assez pour donner à cette moitié presque l'aspect d'un oeuf entier. Laisser refroidir et affermir puis les tremper au fur et à mesure dans une légère pâte à beignets et faire frire dans la grande friture. Servir avec persil. On peut même servir et faire frire avec ces oeufs des débris de poulet rôti, de jambon, de cervelle, on peut également servir ce plat avec une sauce tomate.

199.—OMELETTE SOUFFLEE.

(Proportions pour 1 personne)

Détail: 1 jaune d'oeuf, 1 cuillerée à table eau froide, 1 blanc d'oeuf, un peu de sel, ½ cuillerée à table de beurre.

Ajouter l'eau au jaune d'oeuf et le battre jusqu'à ce qu'il mousse, ajouter le sel et le blanc en neige. Mettre le beurre dans une petite poèle le faire fondre, y verser la préparation et la cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit dorée en dessous. La retourner sur un petit plat chaud. Servir autour, des petits pois français, des pointes d'asperges, ou encore des quartiers d'oranges, ou sur le dessus, deux cuillerées à thé de gelée de pommes.

200.—OMELETTE AUX AMANDES. SAUCE AU CARAMEL.

Détail: 3 oeufs, 3 cuillerées à table sauce caramel, un peu de sel, ½ cuillerée à thé vanille, ¼ tasse d'amandes hâchées.

Battre les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, ajouter le caramel, le sel, la vanille et les blancs battus en neige ferme. Faire chauffer dans une poèle, ¾ de cuillerée à table de beurre, garnir le fond avec les amandes, y ver-

ser la préparation, faire cuire à feu doux sur le dessus du poèle ou dans le fourneau, la retourner sur un plat chaud.

201.—SOUFFLE A L'ESPAGNOLE.

Détail: 4 cuillerées à table de beurre, ½ tasse de mie de pain, 1 tasse de lait, 2 cuillerées à table de sucre, 3 oeufs, ½ cuillerée à thé de vanille.

Faire fondre le beurre, y faire revenir et dorer la mie de pain, verser ce pain dans un petit bain-marie, lui ajouter le lait, le sucre, et cuire ce mélange durant vingt minutes, le retirer du feu, y incorporer les jaunes d'oeufs non battus, puis les blancs en neige et la vanille, cuire ce soufflé dans un plat à gratin beurré, au four au bain-marie jusqu'à ce que le milieu soit ferme. Servir aussitôt.

202.—OMELETTE LENA.

Détail: 3 oeufs, 4 cuillerées à table de sucre, 2 cuillerées à table de farine, ½ citron râpé, 2 cuillerées à table de beurre.

Séparer les blancs des jaunes; remuer les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien laiteux; ajouter la farine en la tami-

sant, puis le zeste de citron. En dernier battre les blancs, les ajouter à la première préparation. Beurrer une poèle à omelette, y mettre une couche de cette pâte et faire cuire à four modéré. Lorsque l'omelette est bien prise et de belle couleur la tourner sur un plat; étendre dessus une confiture quelconque; la rouler, la saupoudrer de sucre en poudre et servir aussitôt.

203.— OMELETTE AU BLE-D'INDE.

Détail: 2 oeufs, 6 cuillerées à table de blé-d'Inde, 2 cuillerées à table de lait ou eau, 1 cuillerée à table de beurre, sel, poivre, persil.

Casser les oeufs dans un bol, les battre fortement, ajouter l'eau ou le lait, le blé-d'Inde, sel, poivre. Dans une petite poêle mettre blondir le beurre, y verser la pâte et cuire à feu doux. Renverser sur un plat oval en mettant dessus la partie dorée. Servir aussitôt avec des branches de persil.

204.—OMELETTE AUX HUITRES.

(Proportions pour 1 personne)

Détail: 1 jaune d'oeuf, 1 blanc, 1 cuillerée à table d'eau, sel.

Sauce.—1 tasse d'huîtres, 1 tasse de jus

d'huîtres ou lait, ¾ cuillerée à table beurre, ¾ cuillerée à table de farine, sel, poivre.

Battre les jaunes avec l'eau et le sel; monter le blanc, l'ajouter à la première préparation. Faire blondir le beurre dans une petite poêle, y verser l'omelette, cuire à feu doux.

Préparer une sauce avec le beurre, la farine, le jus d'huîtres ou le lait; lorsqu'elle est cuite y verser les huîtres, les cuire durant 2 minutes. Assaisonner, verser sur l'omelette roulée. Servir aussitôt.

205.—OEUFS A LA ROSSINI.

Couper en julienne un chou frisé, le blanchir, l'égoutter, le faire braiser avec du bon jus, le mettre avec ½ lb de riz cuit; assaisonner de sel, poivre, muscade et un peu de safran. Faire un lit sur un plat rond avec cet appareil; garnir le dessus d'oeufs pochés, saucer avec une demi-glace.

206.—SANDWICHES AUX OEUFS.

Détail: 2 tranches de pain très minces et beurrées avec un peu de beurre défait en crème. Etendre sur chacune des tranches un peu de la

préparation suivante : couper très fin un blanc d'œuf cuit dur, le mélanger avec le jaune cuit dur et le passer au tamis, mouiller avec une ou deux cuillerées de mayonnaise cuite, poivre, sel. Cette préparation doit avoir la consistance d'une crème épaisse. Mettre les deux tranches de pain côté beurré ensemble, les presser légèrement, couper les bords afin de leur donner une jolie forme. Servir aussitôt.

PATISSERIES, ENTREMETS, GLACES, BONBONS.

207.—PATE FEUILLETEE.

Détail: 1 lb de farine ou 4 tasses, 1½ tasse d'eau froide, ¾ de livre de beurre. Tamiser la farine dans un bol, la délayer avec l'eau froide de façon à obtenir une pâte qui ne s'attache ni aux doigts, ni au bol, travailler cette pâte sur la planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse; la laisser reposer ¼ d'heure. Faire désaler le beurre dans l'eau pendant ½ heure, le mettre dans une serviette et le frapper avec le rouleau à pâtisserie afin d'en faire sortir l'eau et de lui donner la même consistance que la pâte. Etendre la pâte en une bande plus longue que large, poser le beurre au milieu, ramener les deux côtés de la pâte sur le beurre, puis les deux extrémités, un feuillet au dessus, et un en dessous, l'aplatir à l'aide du rouleau à pâtisserie en une bande de 10 à 18 pouces de long, la replier en trois, lui donner un autre tour et la laisser reposer 15 minutes, la pâte a alors deux tours. Après les six tours réglemen-

taires on peut détailler la pâte, c'est-à-dire avec un emporte-pièce découper de petits ronds d'un demi pouce d'épaisseur et les faire cuire à four chaud 12 à 15 minutes après les voir doré avec du jaune d'oeuf.

208.—PETITES BOUCHEES A LA REINE.

Découper à l'emporte-pièce des ronds de feuilletage d'un demi pouce d'épaisseur; à l'aide d'un second emporte-pièce, plus petit, marquer le milieu des ronds jusqu'à la moitié de l'épaisseur de la pâte. Avec un pinceau dorer au jaune d'oeuf en ayant soin de ne pas laisser couler d'oeuf sur les bords de la pâte, ce qui l'empêcherait de lever. Faire cuire les bouchées à four chaud 12 à 15 minutes, les retirer; à l'aide d'un couteau pointu, détacher le petit rond du milieu, le mettre de côté; avec le manche du couteau enfoncer la pâte de cette ouverture, de manière à obtenir une fontaine, garnir ce petit puits d'une sauce blanche aux huîtres. Servir chaud.

209.—GATEAU MILLE FEUILLES.

Découper 4 à 5 bandes ou des ronds de feuilletage, les faire cuire; les retirer et les mettre

un moment sous presse, garnissez chaque feuillet superposés d'une crème pâtissière, étaler sur le feuillet de dessus un peu de gelée de pommes, saupoudrer de sucre en poudre ou encore de noix de coco finement hâchée. Servir avec une crème anglaise à la vanille.

210.—BEIGNETS SOUFFLES.

Détail: 1 tasse d'eau, 1 pincée de sel 1 tasse de farine, 4 cuillerées à table de beurre, 2 cuillerées à table sucre, 1 citron râpé, 2 oeufs entiers.

Faire chauffer la friture et pendant ce temps faire bouillir l'eau avec le sel, le sucre, le beurre, lorsqu'elle est bouillante retirer la casserole hors du feu, y verser tout à la fois la quantité de farine, mêler vivement farine et eau, remettre la casserole sur le feu en remuant la pâte, vivement pendant 2 minutes, afin de la dessécher, retirer la casserole sur le côté pour laisser refroidir la pâte, y casser un oeuf entier, le mêler à la pâte en travaillant avec la cuillère de bois; casser encore un autre oeuf, ajouter la râpure d'un citron. Prendre de cette pâte avec une petite cuillère et la jeter dans la friture chaude; les retourner afin qu'ils dorent des deux côtés. Les égoutter, les dresser en

pyramide sur un plat rond, les saupoudrer de sucre en poudre ou les servir avec du sirop d'érable.

211.—BEIGNETS AUX ORANGES.

Peler les oranges, les diviser en quartiers délicatement afin de ne pas les briser, les tremper dans la pâte à frire et les cuire à la grande friture, les égoutter sur un papier, les saupoudrer de sucre fin et servir sur une serviette pliée.

Pâte à frire.—1 oeuf, ½ tasse farine, ½ tasse eau froide, 1 cuillerée à thé d'huile, ½ cuillerée à thé de sel. Délayer la farine avec l'eau, ajouter le jaune d'oeuf, l'huile, le sel, le blanc d'oeuf battu en neige.

212.—CROQUIGNOLES.

Détail: ½ lb de beurre frais, 6 oeufs, 3 cuillerées à table de cognac, 1 tasse de lait ou de crème, 2 tasses de sucre, 10 à 12 tasses de farine, 5 cuillerées à thé poudre à pâte, 1 pointe de muscade. Défaire le beurre en crème, lui ajouter le sucre, les jaunes d'œufs, le lait ou la crème, la muscade, les blancs battus en neige. Tamiser la farine avec la poudre à

pâte, l'ajouter à la préparation, bien mélanger. Sur la planche farinée, l'étendre d'environ ¼ de pouce d'épaisseur, découper à l'emporte pièce, et faire cuire dans la grande friture. Lorsqu'elles sont refroidies les saupoudrer de sucre en poudre.

213.—MARMEL.

Détail: 3 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, 1 œuf, 1 cuillerée à café de sel, 2 cuillerées à soupe de beurre, 2 tasses de crème.

Tamiser la farine dans une terrine avec la poudre à pâte, faire la fontaine, verser le beurre fondu, ajouter l'œuf, le lait ou la crème. Travailler vivement la pâte, l'étendre aussitôt sur une planche farinée, donner à l'abaisse 2 à 3 lignes d'épaisseur, découper à l'emporte-pièce; friture pas trop chaude. Servir avec du sirop d'érable.

214.—POUDING AU CHOCOLAT

Détail : 4 cuillerées à table de beurre, 1 tasse de sucre, 2 jaunes d'œufs, ½ tasse de lait, 1⅜ tasse de farine, 3 cuillerées à thé poudre à pâte, 2 blancs d'œufs, 1⅓ tablette de cho-

colat, 1/8 cuillerée à thé de sel, ¼ cuillerée à thé vanille.

Défaire le beurre en crème, lui ajouter graduellement et alternativement la moitié du sucre et les jaunes d'oeufs battus. Ajouter le lait, la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sel, puis les blancs battus en neige, le chocolat fondu et la vanille. Cuire ce mélange dans un moule à bordure beurré, à four modéré. Démouler le pouding, le laisser refroidir et remplir le milieu avec de la crème fouettée, ou le servir chaud avec de la crème fraîche.

215.—POUDING "BOULES DE NEIGE".

Détail : ½ tasse de beurre, 1 tasse de sucre, ½ tasse de lait, 2¼ tasses de farine, 3½ cuillerées à thé poudre à pâte, 4 blancs d'œufs.

Défaire le beurre en crème, ajouter graduellement le sucre, le lait et la farine tamisée avec la poudre, alors ajouter les blancs battus très fermes, cuire à la vapeur 35 minutes. On peut les mettre dans des tasses beurrées. Servir avec confitures aux fraises, crème fouettée.

216. —REINE DES POUDINGS.

Détail : 1 tasse de miettes de pain, 2 tasses

de lait, ½ tasse de sucre, 3 oeufs, zeste d'un citron, 3 cuillerées à table de beurre.

Faire chauffer le lait, le jeter sur le pain, ajouter les jaunes d'oeufs bien battus avec le sucre, le zeste de citron râpé, le beurre. Battre bien le tout et cuire dans un moule beurré. Quand le pouding est cuit, mettre sur le dessus une couche de gelée. Battre les blancs en neige avec 4 cuillerées à table de sucre, 1 cuillerée à table de jus de citron, recouvrir le pouding de cette meringue. Remettre au feu pour jaunir.

217.—POUDING AUX POMMES.

Détail : 2 tasses restes de pain, 4 cuillerées à table beurre, 1 pinte quartiers de pommes, 8 cuillerées à table sucre, muscade, zeste et jus d'un demi citron.

Faire revenir le pain émietté dans le beurre. Beurrer un plat à pouding, en couvrir le fond avec les miettes de pain passées au beurre, ranger au-dessus la moitié des quartiers de pommes, saupoudrer de sucre, muscade, zeste et jus de citron, continuer ainsi jusqu'à ce que le plat soit plein, terminer par une couche de miettes de pain. Cuire à four modéré 40 minutes, couvrir le plat avec un papier graissé, afin d'éviter que le pouding ne jaunisse trop rapidement. Servir avec de la crème douce.

218.—POUDING AUX AMANDES.

Faire une bouillie bien cuite avec 2 tasses de lait, ½ tasse de sucre, 1 pincée de sel, 6 cuillerées à table de farine. Retirer du feu, lui ajouter 4 cuillerées àtable de beurre frais, un peu de zeste de citron ou d'orange, 2 oeufs l'un après l'autre et 1 tasse d'amandes douces hâchées très fines. Verser cet appareil dans un moule à gratin beurré et cuire à four modéré environ 1 heure. Servir chaud avec de la crème fraîche.

219.—POUDING ARTHABASKA

Défaire en crème quatre cuillerées à table de beurre, leur ajouter 4 cuillerées à table de sucre, 3 cuillerées à table de "cornstarch", 3 jaunes d'œufs, le zeste et le jus d'un citron, ½ tasse de lait tiède. Bien mélanger, monter les 3 blancs en neige, les ajouter à la préparation et la verser dans un moule beurré et fariné. Cuire au four au bain-marie 40 minutes.

220.—POUDING AUX CANNEBERGES

Détail : ½ tasse de beurre, 1 tasse de sucre, 3 œufs, 3½ tasses farine, 1 cuillerée à table de

poudre à pâte, ½ tasse de lait, 1½ tasse de canneberges.

Défaire le beurre en crème, ajouter graduellement le sucre, les œufs bien battus. Passer la farine au tamis avec la poudre à pâte, l'ajouter à la préparation en alternant avec le lait, puis y mêler les canneberges. Beurrer un moule, le remplir au ¾, le couvrir et cuire le pouding à la vapeur 1½ à 2 heures. Servir avec de la crème sucrée et parfumée à la vanille.

221.—POUDING HARVARD.

Détail: 6 cuillerées à table de beurre, ½ tasse de sucre, 2½ tasses de farine, 3½ cuillerées à thé de poudre à pâte, ¼ cuillerée à thé de sel, 1 oeuf, 1 tasse de lait.

Passer et mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel, ajouter le beurre et l'incorporer à l'aide des doigts ou de deux couteaux, battre l'oeuf, l'ajouter ainsi que le lait, bien mélanger, mettre cette préparation dans un moule beurré, le couvrir et le faire cuire à la vapeur pendant 2 heures. Servir avec une sauce aux pommes.

222.—POUDING AUX DATTES.

Faire fondre 3 cuillerées à table de beurre;

ajouter ½ tasse de mélasse, 1 tasse de lait. Mélanger et passer 1 2/3 tasse de farine avec ½ cuillerée à thé de soda, ¼ cuillerée à thé de sel, autant de clou, cannelle, 1 pincée de muscade. Ajouter à ce mélange ½ lb de dattes préparées, c'est-à-dire noyaux enlevés et hâchées. Beurrer un moule ou de petites boîtes en fer blanc, les remplir au ¾ et cuire à la vapeur; un moule entier 3 heures, les petites boîtes 1½ heure à 2 heures. Servir avec une sauce crème.

223.—POUDING AUX BANANES.

Détail: 3 bananes, ½ tasse de sucre, 2 oeufs, 1½ tasse lait, 2 cuillerées à table farine, jus et zeste d'un citron, 2 cuillerées à table de sucre en poudre.

Faire chauffer le lait avec le zeste du citron et le verser sur les jaunes d'oeufs préalablement travaillés dans un bol avec le sucre et la farine. Beurrer un plat à gratin, y mettre les bananes tranchées en rondelles, les arroser avec la moitié du jus de citron, verser dessus la première préparation et faire prendre à four doux 15 à 20 minutes. Retirer le pouding et disposer dessus les blancs d'oeuf battus en neige, sucrés avec les deux cuillerées de sucre en pou-

dre et arrômatisés de jus de citron, faire dorer ce meringage 4 à 6 minutes à four chaud. Servir aussitôt.

224.--POUDING AU TAPIOCA.

Détail: 4 tasses de liquide eau et lait, 2/3 tasse tapioca, 3 jaunes d'oeuf, 3 blancs d'oeuf, ½ tasse sucre, 1 cuillerée à thé sel, 1 cuillerée à table beurre, 3 cuillerées à table sucre en poudre, quelques gouttes jus de citron.

Faire tremper le tapioca dans l'eau froide 1 heure avant de l'employer, l'égoutter et le faire cuire avec le lait au bain-marie jusqu'à ce que les grains soient transparents, 30 minutes environ, retirer, ajouter les jaunes d'oeufs battus, le sucre, le sel, le beurre et verser cette préparation dans un plat à gratin beurré, cuire 30 minutes ,à four modéré. Battre les blancs en neige, ajouter le sucre en poudre et le jus de citron. Retirer le pudding, disposer cette meringue sur le dessus et dorer au four quelques instants. Servir avec de la crème fraîche ou une sauce au citron.

225.—POUDING CABINET.

Détail: 1 cuillerée à table gélatine en poudre,

¼ tasse eau froide, 2 tasses de lait chaud, le jaune de trois oeufs, 1/3 tasse de sucre, ⅛ cuillerée à thé sel, 1 cuillerée à thé de vanille, 1 cuillerée à table de cognac, 6 doigts de dame, 6 macarons.

Faire tremper la gélatine à l'eau froide. Faire une crème jaune avec les oeufs, le sucre, le lait, le sel, retirer hors du feu, ajouter la vanille, le cognac, la gélatine fondue, faire refroidir ce mélange en tournant toujours sur un plat rempli de glace concassée ou de neige; décorer le fond d'un moule avec des filets d'angélique et de cerises confites, mettre quelques cuillerées de la préparation, puis un rang de doigts de dame préalablement trempés dans la crème jaune, puis encore quelques cuillerées de crème, de nouveau un rang de macarons, crème jaune, doigts de dame et crème jusqu'à ce que le moule soit rempli. Mettre prendre au frais ou sur la glace. Démouler et décorer le plat avec des cerises confites et quelques filets d'angélique. Pour faciliter la décoration dans le fond du moule, faire dissoudre 1 cuillerée à thé de gélatine dans 2 cuillerées à table d'eau froide, colorer avec de la cochenille, verser dans le moule ,faire prendre à demi et placer les décorations.

226. — PLUM POUDING.

Détail: 1 tasse raisins Malaga, 1 tasse raisins de Smyrne, 1 tasse raisins Corinthe, ½ tasse de citrons confits, ½ tasse citronnelle, ½ orange confite, ¼ tasse d'angélique, 1 tasse de mie de pain ou de biscuits séchés, 1½ tasse de farine, 1 tasse de dattes, 1 tasse de figues, 2 tasses de cassonnade, 3 à 4 pommes fameuses, 2 tasses de suif hâché, 1 zeste de citron, ½ cuillerée à thé de chacune des épices suivantes: clou, cannelle, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de poudre à pâte, 4 ou 6 oeufs entiers, ½ tasse de rhum dont la moitié pour faire macérer le raisin de Corinthe.

Préparer les raisins, ôter les pépins, les hâcher, laver le raisin de Corinthe et le faire mariner 1 heure dans ¼ de tasse de rhum. Couper en filets minces, les fruits confits, émietter le pain ou les biscuits; peler, hâcher les pommes, hâcher les dattes et les figues. Mettre tous les ingrédients mentionnés dans un bol en grès, les mélanger, ajouter la farine, les oeufs, les épices, le rhum, bien pétrir. Beurrer un moule à couvercle, l'emplir au ¾ de cet appareil, mettre le couvercle et faire cuire le pouding à la vapeur pendant 3 heures. Au moment de servir, démouler le pouding, le saupoudrer de su-

cre fin, l'arroser de rhum et le flamber. On peut aussi le servir avec la sauce suivante:

227.—SAUCE pour le PLUM POUDING.

Faire bouillir 2 tasses de sucre avec 1 tasse d'eau pendant 6 à 8 minutes, épaissir avec 3 cuillerées à table rases d'arrowroot délayées dans un peu d'eau froide, laisser cuire 6 minutes, puis ajouter ½ tasse de cerises confites coupées en morceaux et ¼ de tasse de pistaches hâchées. Essence au goût; rhum ou vanille.

228.—POUDING AU RIZ.

Détail: ½ tasse de riz, 1½ tasse de lait, ½ tasse de sucre, 2 jaunes d'oeuf, 2 blancs d'oeuf, 2 cuillerées à table sucre en poudre, quelques gouttes de jus de citron, un peu de muscade râpée, 1 cuillerée à table de beurre.

Faire blanchir le riz à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, l'égoutter, ajouter le lait, le beurre, le sucre, et laisser cuire de nouveau jusqu'à ce que le lait soit diminué de moitié. Battre les jaunes d'oeufs, les ajouter au riz, puis un peu de muscade, le verser dans un plat à gratin beurré, cuire au four jusqu'à ce que les oeufs soient pris, le retirer, disposer sur le

dessus les blancs battus avec sucre en poudre et jus de citron, faire dorer 5 minutes au four chaud. Servir chaud ou froid avec crème fraîche.

229.—GATEAU FIN AU FROMAGE.

Faire une pâte demi-feuilletée avec 1½ tasse de farine, 4 cuillerées à table de saindoux, 4 cuillerées à table de beurre, ½ cuillerée à thé de sel, ¾ tasse eau froide. Tamiser la farine avec le sel dans un bol, y mettre le saindoux, l'incorporer à la farine à l'aide de deux couteaux; délayer avec l'eau froide de façon à obtenir une pâte qui ne s'attache ni aux doigts, ni au bol, la travailler sur une planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, la laisser reposer ½ heure. Pendant ce temps laver le beurre à l'eau froide, le mettre dans une serviette et le battre pour l'attendrir et en faire sortir l'eau. Etendre la pâte avec le rouleau, de façon à obtenir une bande plus longue que large, y mettre le beurre, replier la pâte sur le beurre de chaque côté, la presser avec le rouleau, la replier en trois, un feuillet sur le dessus, 1 feuillet en dessous, lui donner 3 à 6 tours comme pour la pâte feuilletée en la laissant reposer ¼ d'heure entre chaque tour. Etendre la

pâte ¼ de pouce d'épaisseur, en garnir une assiette à tarte légèrement beurrée, y verser la préparation suivante et faire cuire à four chaud ½ heure.

Faire fondre sur un feu doux ¼ lb de fromage gras avec 2 cuillerées à table de beurre, ajouter un peu de lait de manière à obtenir une crème épaisse, passer cette crème à la passoire fine si nécessaire, sur trois jaunes d'oeufs travaillés avec 1 cuillerée à dessert de "cornstarch", monter les blancs en neige et les ajouter à cette crème, verser celle-ci dans l'assiette garnie de pâte brisée ou feuilletée. Four chaud mais par ardent.

230.—GATEAU DE ST-CHAMANT.

Détail: 3 blancs d'oeufs, 1½ cuillerée à table sucre fin, ½ tasse sucre pour caramel, 1 cuillerée à thé de gélatine en poudre, ¼ tasse d'eau froide, ½ cuillerée à thé de vanille.

Mettre fondre la gélatine ¼ d'heure avant de commencer le gâteau. Monter les blancs en neige ferme, ajouter le sucre fln, puis y verser la gélatine fondue et le caramel, battre fortement et vivement. Verser dans un moule légèrement huilé; faire prendre au frais. Démouler et servir.

231.—GATEAU A LA CREME.

Détail: 2 oeufs, 1 tasse de sucre, 2/3 tasse de crème, 1 2/3 tasse de farine, 2½ cuillerées à thé de poudre à pâte, ½ cuillerée à thé de sel, ½ cuillerée à thé de cannelle, ¼ cuillerée à thé de muscade, ½ cuillerée à thé de gingembre.

Mettre les oeufs dans un bol, ajouter le sucre et la crème, battre vigoureusement avec le petit moulin à battre les oeufs jusqu'à ce que le mélange soit mousseux; ajouter la farine tamisée avec la poudre à pâte, les épices. Verser cette préparation dans un moule profond, bien beurré ou dans deux moules également beurrés, cuire à four modéré pendant 30 à 40 minutes, démouler et laisser refroidir.

232.—GATEAU AUX AMANDES ET AU CHOCOLAT.

Détail: 1 tasse de sucre, 1 tasse de beurre, 1 tasse de chocolat râpé, (¼ de lb en palette) 2 tasses d'amandes moulues, 1 tasse de farine, 2 cuillerées à thé poudre à pâte, 1 pointe de couteau de cannelle, autant de clou de girofle moulu, 6 blancs d'oeufs, six jaunes, 3 cuillerées à table de Kirsch ou de Cognac.

Défaire le beurre en crème, ajouter graduel-

lement le sucre, les jaunes battus, la farine tamisée avec la poudre à pâte, les amandes moulues, les épices, le cognac ou le kirsch, puis les blancs battus en neige ferme. Verser cette préparation dans un moule beurré et la cuire à four très doux 40 à 60 minutes.

233.—GATEAU DES ANGES.

Détail: 4 blancs d'oeuf, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, 1 tasse sucre fin, ¾ tasse farine, ¼ cuillerée à thé sel, ¾ cuillerée à thé vanille.

Battre les blancs d'oeufs en neige, ajouter la crème de tartre et continuer de battre jusqu'à ce que les oeufs soient très fermes, ajouter graduellement le sucre, puis la farine tamisée 4 fois avec le sel, puis la vanille. Cuire à four doux 40 à 50 minutes dans un moule à cheminée non beurré. Quand le gâteau a commencé de lever, le couvrir d'un papier beurré.

234.—GATEAU ROULE.

Détail: 3 oeufs, 1 tasse de sucre, 1 cuillerée à table de lait, ¼ cuillerée à thé sel, 1 tasse de farine, 1 cuillerée à table de beurre fondu, 1 cuillerée à thé poudre à pâte.

Battre les œufs dans un bol jusqu'à ce qu'ils

deviennent légers, ajouter le sucre graduellement, le lait, la farine tamisée avec le sel et la poudre à pâte, puis le beurre fondu. Garnir le fond d'une lèchefrite d'un papier beurré, beurrer les bords de la lèchefrite, y verser la préparation, l'étendre, unir la surface; cuire ce gâteau 12 minutes à four modéré. Lorsqu'il est cuit, renverser le gâteau sur un linge humide, bien propre, enlever le papier rapidement, étendre de la gelée sur toute la surface, couper les bords extérieurs si la croute est déjà trop sèche, et rouler le gâteau en s'aidant de la serviette humide, le laisser enveloppé quelque temps afin qu'il garde bien sa forme, le saupoudrer de sucre en poudre ou le glacer.

235.—GATEAU MOUSSELINE.

Détail: 4 jaunes d'oeufs, 4 blancs d'oeufs, 1 tasse de sucre fin, ½ tasse de fécule, 1 cuillerée à thé de poudre à pâte, ½ cuillerée à thé d'essence de vanille.

Battre les jaunes séparément, les battre de nouveau avec les blancs, ajouter le sucre et battre encore, puis la farine de fécule, la poudre à pâte et l'essence. Cuire à four modéré dans un moule profond et beurré.

236.—GATEAU EDOUARD.

Détail: ½ tasse de beurre fondu, 1½ tasse de sucre, 3 oeufs bien battus, ¾ tasse lait, 2 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, ½ cuillerée à thé de soda, 1½ bâton chocolat Meunier.

Bien mélanger le beurre et le sucre, ajouter les oeufs et le lait qui ont été bien travaillés ensemble. Passer la farine avec la crème de tartre et le soda, ajouter le chocolat râpé dans une moitié de la pâte. Cuire à four modéré 30 à 40 minutes, dans deux moules bien beurrés. Retirer et glacer avec la glace suivante :

237.—GLACE ENTRE LE GATEAU

Détail: 1 blanc d'oeuf, 1 tasse de sucre, 4 cuillerées à table d'eau, ¼ cuillerée à thé crème de tartre.

Faire un sirop avec le sucre et l'eau, lorsqu'il fera des fils le verser sur le blanc d'oeuf battu en neige, mettre de cette glace entre le gâteau ou le verser sur le dessus; on peut ajouter 1 bâton de chocolat fondu à cette glace si on veut l'avoir brune.

238.—GATEAU AUX FRUITS.

Détail: 3 oeufs battus séparément, 2 tasses sucre, 3 tasses farine, 1 cuillerée à thé soda, 1 tasse lait, 2/3 tasse beurre, défait en crème, essence, citron ou amande amère, ½ tasse de mélasse, 1 tasse de raisins, ¼ lb de citron confit, orange.

Procéder comme pour les autres gâteaux, en dernier lieu ajouter mélasse, raisins, fruits confits et farine. Four assez chaud.

239.—CHARLOTTE AUX POMMES.

Détail: 10 pommes, 2 cuillerées à table de beurre, ¼ tasse d'eau, 1 tasse de sucre, 1 bâton de cannelle ou ½ cuillerée à thé de cannelle en poudre, tranches de pain.

Peler et couper de belles pommes en quartiers, les faire cuire à feu doux avec l'eau, le sucre et le beurre, les arômatiser de cannelle, les remuer de temps en temps jusqu'à parfaite cuisson. D'autre part tailler de minces tranches de pain, les passer au beurre dans la poêle, en garnir le fond et le pourtour d'un moule à charlotte de façon à ne pas laisser d'intervalles entre elles, y verser la marmelade de pommes, couvrir le dessus avec d'autres tranches de

pain. Mettre la charlotte dans un four chaud pendant une demi heure. Quand elle a pris couleur la démouler et la servir avec une sauce vanille.

240. CHARLOTTE RUSSE A LA RHUBARBE

Faire dissoudre 1½ cuillerée à table de gélatine dans un quart de tasse d'eau froide, l'ajouter à une tasse de confiture de rhubarbe chaude, ce qui permettra à la gélatine de se dissoudre complètement puis faire refroidir. En ajoutant un peu de raisin sultana et des oranges et citron confits, en faisant cuire la rhubarbe cela lui donnera un goût très fin. (Pour six paquets de rhubarbe, mettez deux tasses de sucre, ¾ tasse de raisins sultana, ¾ tasse fruits confits mélangés). Ajouter à la tasse de confiture de rhubarbe, le jus d'un demi citron. Battre une tasse de crème double, la sucrer d'une demi tasse de sucre. Mélanger la rhubarbe refroidie et la crème puis verser ce mélange dans un moule garni de doigts de dames. Mettre prendre au frais.

241.—PETITS GATEAUX ERMITES.

Détail: 6 cuillerées à table de beurre 2/3 de

tasse de sucre, 1 oeuf, 2 cuillerées à table de lait, $1\frac{3}{4}$ tasse farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, 1/3 de tasse raisins Corinthe ou autre, hâchés fin, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé cannelle, $\frac{1}{4}$ cuillerée à thé muscade, $\frac{1}{4}$ cuillerée à thé clou de girofle.

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre graduellement, puis les raisins, l'oeuf battu et le lait. Passer la farine au tamis, avec les épices et la poudre à pâte. Prendre un quart de cette pâte, la rouler légèrement d'un quart de pouce d'épaisseur, sur une planche farinée, y découper à l'emporte-pièce, des rondelles ou des carrés, les cuire à four chaud sur une plaque beurrée.

242.—PETITS GATEAUX A LA MELASSE.

Détail: 2/3 tasse de beurre, $\frac{3}{4}$ tasse de sucre, 2 oeufs, 2/3 tasse de lait, 2/3 tasse de mélasse, $2\frac{1}{8}$ tasse de farine, $\frac{3}{4}$ cuillerée à thé de soda, 1 cuillerée à thé de cannelle, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de clou girofle, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de muscade, $\frac{1}{2}$ tasse de raisins confits coupés en morceaux et sans pépins, 1/3 tasse d'écorce de citron confits coupés en filets.

Défaire le beurre en crème, ajouter graduellement le sucre, les oeufs battus, le lait et la

mélasse. Tamiser la farine avec le soda et les épices, les ajouter à la première préparation et puis les fruits. Cuire cette pâte dans de petits moules beurrés, 20 minutes à four chaud. Avec cette recette on peut obtenir 24 petits gâteaux.

243.—TUILES AUX AMANDES.

Détail: ¾ de tasse amandes, ¾ tasse sucre fin, 1/3 tasse de farine, 2 cuillerées à table de beurre, 1 oeuf.

Travailler le beurre fondu un tant soit peu avec le sucre et l'oeuf; ajouter les amandes émondées, séchées, hâchées finement, puis la farine. Beurrer une plaque à gâteaux, la fariner légèrement, y faire de petites boulettes, les saupoudrer avec une pincée d'amandes hâchées prises sur les ¾ de tasse, les faire cuire au four en les surveillant attentivement; quand elles sont cuites les mettre sur un bâton rond afin de leur donner la forme de tuiles, les laisser refroidir sur le bâton; elles doivent être transparentes.

244.—PETITS GATEAUX EPONGE.

Détail: 2 jaunes d'oeufs, 1 tasse de sucre, ⅜ de tasse eau chaude ou de lait, ¼ cuillerée à thé

essence de citron, 2 blancs d'oeufs, 1 tasse farine, 1½ cuillerée à thé poudre à pâte, 1 pincée de sel.

Battre les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, ajouter la moitié du sucre, battre encore, ajouter l'eau ou le lait et le reste du sucre, le citron, la farine tamisée avec le sel et la poudre et les blancs battus en neige. Cuire 25 minutes à four chaud, dans un moule profond beurré et fariné.

245.—TARTELETTES AUX AMANDES.

Pâte brisée au sucre.— Détail: 2 tasses farine, 6 cuillerées à table beurre, 4 cuillerées à table sucre fin, 3 jaunes d'oeufs, ¼ tasse eau froide.

Tamiser la farine, l'écarter au centre, y déposer le beurre, l'eau, les oeufs, le sucre. Pétrir le beurre avec les oeufs, l'eau et le sucre, rassembler la pâte en l'écrasant deux ou trois fois de suite avec la paume de la main, en former une boule lisse; la laisser reposer ¼ d'heure avant de s'en servir.

Crème d'amandes pour tartelettes.—Détail: ½ tasse d'amandes émondées, ¼ tasse eau froide, 2½ cuillerées à table sucre fin, 1 cuillerée à table beurre fondu, 2 blancs d'oeuf, 2 jaunes d'oeuf, 2 cuillerées à table farine.

Passer les amandes à la machine à hâcher, mettre le sucre et les amandes dans une terrine, l'eau, ajouter les jaunes et la farine, travailler cela pendant 10 minutes, y mêler les blancs fouettés et le beurre fondu. Foncer les moules à tartelettes avec de la pâte brisée sucrée ou de la pâte feuilletée, déposer dans le fond, une cuillerée à café de marmelade de pêche ou d'abricots, y verser quelques cuillerées de la préparation aux amandes, cuire à four chaud 30 minutes.

246.—TARTE AUX CITRONS.

Pâte.—Détail: 1½ tasse de farine, ¼ cuillerée à thé de sel, 4 cuillerées à table de saindoux, 4 cuillerées à table de beurre, eau froide.

Tamiser la farine avec le sel dans un bol, y mettre le saindoux, l'incorporer à la farine à l'aide de deux couteaux, délayer avec un peu d'eau froide de façon à obtenir une pâte qui ne s'attache pas au bol; la travailler sur une planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, la laisser reposer ½ heure. Pendant ce temps laver le beurre à l'eau froide, le mettre dans une serviette, et le battre pour l'attendrir et en faire sortir l'eau. Etendre la pâte avec le rouleau, de façon à obtenir une bande plus lon-

gue que large, y mettre le beurre, replier la pâte en deux sur le long, puis en trois, lui donner 2 ou 3 tours comme pour la pâte feuilletée, l'étendre et garnir une assiette à tarte; piquer la pâte afin qu'elle ne gonfle pas et la faire cuire à four chaud. La retirer et préparer la garniture suivante:

GARNITURE.

Détail: 3 cuillerées à table de farine, 1 tasse de sucre, 1 oeuf blanc et jaune séparé, 1 cuillerée à table de sucre en poudre, zeste de deux citrons, ¼ tasse jus de citron, 1 cuillerée à thé de beurre, ¾ tasse d'eau.

Mélanger la farine, le sucre, le jaune d'oeuf, zeste et jus de citrons, et l'eau, faire prendre ce mélange au bain-marie, lorsqu'il est cuit, ajouter le beurre, et remplir la tarte. Monter le blanc en neige, ajouter le sucre en poudre, le disposer sur le dessus de la tarte, et faire dorer au four 3 minutes.

247.—TARTE AUX POMMES.

Détail: Faire une pâte brisée avec 1½ tasse de farine, 3 cuillerées à table de beurre, 3 cuillerées à table de saindoux, 1 cuillerée à thé de poudre a pâte, 1 pincée de sel, eau froide.

Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel dans un bol, y mettre le beurre et le saindoux, l'incorporer à la farine à l'aide de deux couteaux, mouiller avec l'eau froide de manière à obtenir une pâte qui ne s'attache ni au bol, ni aux doigts, la travailler vivement sur la planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse; la laisser reposer 20 minutes. Pendant ce temps peler et couper 3 pommes en quartiers. Etendre la pâte, foncer une assiette à tarte, y ranger les quartiers de pommes en rond, à cheval les uns sur les autres, les saupoudrer de 3 cuillerées à table de sucre mélangées avec ¼ cuillerée à thé de cannelle, faire cuire à four chaud. Cinq minutes avant de retirer la tarte, verser dessus l'oeuf battu avec 4 cuillerées à table de crème et 2 cuillerées à table de sucre, laisser cuire encore 5 minutes, retirer et servir.

248.—BISCUITS A LA FARINE D'AVOINE

Détail: 1 oeuf, ¼ tasse de sucre, ¼ tasse de crème, ¼ tasse de lait, ½ tasse de farine d'avoine fine, 2 tasses de farine, 2 cuillerées à thé poudre à pâte, 1 cuillerée à thé de sel.

Battre l'oeuf jusqu'à ce qu'il mousse, lui ajouter le sucre, crème et lait, puis les farines,

la poudre à pâte et le sel passés au tamis. Travailler cette pâte sur la planche farinée, la rouler d'un quart de pouce d'épaisseur, la couper en rondelles à l'aide d'un emporte-pièce et la cuire à four modéré sur une feuille à gâteau beurrée.

249.—BISCUITS A L'ANIS.

Détail: 1 tasse de beurre ou 16 cuillerées à table, 2 tasses de sucre, 5 tasses de farine, 3 oeufs, 2 cuillerées à table de lait, 1 cuillerée à thé de soda, anis au goût.

Mélanger le beurre et le sucre, ajouter les oeufs puis le lait, la farine tamisée avec le soda. Travailler la pâte sur la planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Rouler mince, découper à l'emporte-pièce, cuire sur une feuille à gâteau, ou dans une lèchefrite beurrée à four chaud. Ces proportions donnent 100 à 110 biscuits.

250.—BISCUITS A LA FARINE GRAHAM.

Détail: 1 tasse de lait caillé, ½ cuillerée à thé soda à pâte, ½ cuillerée à thé de sel, 1 oeuf, 4 cuillerées à table de beurre, 2 cuillerées à table de mélasse, 2 à 3 tasses de farine, moitié farine Graham, moitié farine blanche.

Mettre le lait caillé dans un bol, lui ajouter le soda, le sel, l'oeuf bien battu, le beurre fondu, la mélasse, la farine ; bien mélanger. Faire chauffer des moules en fer, mettre une cuillerée à table dans chaque section et faire cuire à four chaud et vif.

251.—PATE DE NOEL.

Pâte.—Détail: 4 tasses de farine, 6 cuillerée à table de beurre, 6 cuillerées à table saindoux, 1 cuillerée à thé de sel, 4 cuillerées à thé poudre à pâte, ½ tasse d'eau glacée, ½ tasse de crème ou de lait.

Tamiser la farine dans un bol avec la poudre à pâte et le sel, ajouter le beurre et le saindoux, l'incorporer à la farine à l'aide de deux couteaux, mouiller avec l'eau et la crème ; travailler vivement cette pâte sur la planche farinée ; la laisser reposer 20 à 30 minutes avant de s'en servir.

VIANDE POUR LE PATE.

Détail: 2 lbs veau, 2 lbs porc frais, 1 poule, 1 patte de porc, 1 jarret veau, 1 carotte, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 branche de céleri, 1 petit poireau, 1 feuille laurier, 2 tranches de pain, 1 tasse d'huîtres, 2 ou 3 cornichons, 10 à 12 olives sans noyaux, grains de poivre.

Passer la viande de veau et de porc à la machine à hâcher, la faire revenir avec 2 cuillerées à table de graisse; 2 cuillerées à table de beurre, le poireau et 1 branche de céleri hâchés finement, couvrir d'eau ou de bouillon et laisser cuire lentement 2 heures. Mettre refroidir cette viande avant de l'employer; lui ajouter les huîtres et le pain émietté afin que le jus ne coule pas. D'autre part, mettre les os et les parures des viandes, le pied de porc, le jarret de veau dans une marmite avec 1 pinte d'eau froide par lb de viande; lorsque le liquide aura bouilli, lui joindre la poule et les légumes du pot-au-feu, laisser cuire doucement pendant quatre heures. Passer, dégraisser, clarifier le bouillon, le faire prendre en gelée au frais. Désosser la volaille, ranger les filets de viande sur une assiette. Préparer les filets de cornichons et les olives. Etendre la pâte, foncer un moule à pâté, mettre une couche de viande hâchée, disposer sur le dessus une rangée de filets de poulet, intercaler les filets de cornichons et les olives, mettre une autre couche de farce, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli. Couvrir d'une couche de pâte, décorer avec feuilles et roses en pâte, faire une cheminée au milieu du pâté, le badigeonner avec un jaune d'oeuf étendu d'eau. Cuire à four chaud

1½ heure. Servir froid. Démouler le pâté, dans un plat, le décorer tout autour avec la gelée de viande coupée en gros morceaux et quelques branches de persil.

252.—PATE DE MENAGE.

Détail: ½ lb de maigre de porc frais, ½ lb de tranches de veau, ¼ lb jambon cuit, 10 à 12 lardons de bacon, 10 à 12 lardons de lard frais, 1 branche céleri, 1 branche persil, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, sel, poivre, 1 jaune d'oeuf, 4 ou 5 petits cornichons, pâte.

Couper la viande en filets et la mettre mariner quelques heures dans une assiette avec les épices, cornichons, thym, laurier, céleri, persil hâché finement.

Préparer la pâte.—Tamiser 2½ tasses de farine dans un bol avec ½ cuillerée à thé de sel, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, lui ajouter 3 cuillerées à table de beurre, autant de saindoux, l'incorporer à la farine à l'aide de deux couteaux, mouiller avec ½ tasse d'eau glacée et un peu de lait. Travailler cette pâte vivement sur la planche farinée, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, la couvrir et la laisser reposer ½ heure au frais avant de s'en servir. Au bout de ce temps, étendre la pâte avec le

rouleau en une bande de 20 pouces de long sur 14 de large, et ¼ de pouce d'épaisseur, y disposer au milieu, en rectangle les filets de viande marinés, en les entrecoisant afin de laisser un peu d'espace entre eux. Former le pâté en ramenant d'abord la pâte dans le sens de la longueur et la souder en mouillant légèrement l'un des bords. Ramener ensuite la pâte des bouts et la souder de même, puis donner au pâté une forme régulière soit avec la lame d'un large couteau, soit simplement avec les mains. Pincer la pâte tout autour, placer le pâté sur une plaque de tôle beurrée, le dorer avec le jaune d'oeuf étendu de quelques gouttes d'eau, et le faire cuire à four moyen pendant 1½ à 2 heures, après avoir fait sur le dessus quelques incisions à l'aide d'un couteau pointu afin que la vapeur s'échappe pendant la cuisson du pâté. Servir chaud ou froid; si on veut le servir froid, on peut avant de faire cuire le pâté, faire une cheminée au milieu, c'est-à-dire un trou de 1 pouce environ, y rouler une carte blanche, (carte de visite) lorsque le pâté est cuit, couler par cette cheminée du bon bouillon à demi pris en gelée. Servir le lendemain.

253.—**PATE CHAUD DE PORC.**

Prendre 6 tranches de porc, leur ôter la peau

et les tendrons; les frapper légèrement avec le couperet; les assaisonner de sel et de poivre. Mettre dans un plat à gratin, profond et beurré quatre tranches de jambon cuit. Couper en tranches six pommes reinettes grises, ranger le porc en entremêlant avec les pommes. Verser dessus 1½ tasse de bouillon.

Préparer une pâte brisée.—Détail: 2 tasses de farine, 3 cuillerées à table de beurre, 3 cuillerées à table saindoux, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à thé de poudre à pâte par tasse de farine, mouiller avec de la crème ou du lait et un peu d'eau froide.

Travailler la pâte vivement et laisser reposer ½ heure avant de s'en servir. Aplatir la pâte au rouleau pas trop mince, humecter les bords du plat et le couvrir avec la pâte; presser sur les bords pour souder la pâte; le dorer et faire cuire le pâté pendant 1½ heure à four modéré. En le sortant du four, le dresser sur un plat et servir aussitôt.

254.—PATE DE FOIE GRAS A LA PARISIENNE

Détail: 2 lbs de foie, 1 lb de lard frais, 2 petits oignons, 1 tranche de bacon ou jambon, bardes de lard, truffes et champignons, muscade,

thym, laurier, 1 cuillerée à thé d'épices, sel, poivre, 5 jaunes d'oeufs, 5 blancs.

Faire revenir les oignons hâchés avec le bacon coupé en dés; couper le foie et le lard en filets, les passer à la machine avec le jambon et les oignons puis au tamis; ajouter les champignons, les truffes hâchées finement, muscade, sel, poivre, épices, les jaunes d'oeufs; mêler bien le tout; foncer l'intérieur d'un moule en fer battu (moule à charlotte ou autre) avec de minces bardes de lard puis fouetter les blancs bien fermes, les mêler à l'appareil, le verser ensuite dans le moule, poser sur le dessus thym, laurier et couvrir d'une barde de lard très mince, le faire cuire au four à chaleur modérée 1½ à 2 heures; lorsqu'il est cuit, le laisser refroidir dans le moule, puis pour le renverser, tremper le moule dans l'eau chaude, l'essuyer avec un linge, poser le plat dessus et le retourner avec précaution.

On peut glacer ce moule avec de la gelée de viande demi-prise. Employer le foie de veau, le goût est plus délicat.

255.—CREME BAVAROISE (sans crème).

Détail: Le jus et le zeste d'un citron, 1/3 de tasse d'eau, 1/3 tasse de sucre, 2 oeufs, 1 cuillerée à thé de gélatine, 1 cuillerée à table d'eau froide.

Dans une petite casserole, mélanger le citron, jus et zeste, le sucre, l'eau et les jaunes d'oeufs, tourner vivement sur le feu jusqu'à ce que le mélange épaississe; retirer du feu, ajouter la gélatine dissoute dans l'eau froide, puis verser ceci sur les blancs d'oeufs battus en neige ferme, continuer de battre ce mélange, en plaçant le plat sur de la glace ou dans une terrine d'eau froide, jusqu'à ce qu'il garde sa forme, le verser dans un moule tapissé de doigts de dames. Faire prendre au frais ou sur la glace. On peut employer du jus d'orange à la place de l'eau et la crème servie dans des paniers d'écorces d'oranges.

256.—CREME ESPAGNOLE.

Détail: ½ cuillerée à table de gélatine, ½ tasse de lait 2 blancs d'oeufs, 2 jaunes d'oeufs, ¼ tasse de sucre, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à thé de vanille.

Faire une crème jaune avec le lait, le sucre et les jaunes d'oeufs, ajouter la gélatine fondue, l'essence et les blancs d'oeufs battus en neige. Verser dans de petits moules trempés à l'eau froide, faire prendre au frais ou sur la glace.

257.—CREME AU CHOCOLAT.

Détail: 2 tasses de lait, 1 tasse d'eau, 2 cuil-

lerées à table de cornstarch, 8 cuillerées à table de sucre, 1 tablette de chocolat Menier ou 2 cuillerées à table de chocolat en poudre.

Faire bouillir le lait, l'eau, le sucre, ajouter le cornstarch délayé avec un peu d'eau, laisser cuire 5 minutes. D'autre part, faire fondre le chocolat avec un peu d'eau, l'ajouter à la bouillie et cuire dix minutes sur un feu doux. Au moment de servir décorer le plat avec 1 tasse de crème fouettée.

258.—CREME RENVERSEE AU CHOCOLAT

Détail: 3 bâtons de chocolat, 2 cuillerées à table de gélatine en poudre ou ½ boîte, 2 jaunes d'oeufs, 2 blancs d'oeufs, 1 tasse de crème, 8 cuillerées à table de sucre en poudre, 1½ cuillerée à thé de vanille.

Mettre tremper la gélatine dans ¼ de tasse d'eau froide; faire fondre le chocolat dans ½ tasse d'eau tiède et pendant ce temps battre les jaunes d'oeufs avec 3 cuillerées à table de sucre, ajouter la gélatine fondue, le chocolat fondu, la crème fouettée et sucrée avec 3 cuillerées à table de sucre et les blancs battus en neige et sucrés avec 2 cuillerées à table de sucre. Mêler bien le tout, verser dans un moule préalablement passé à l'eau froide, faire prendre au

frais. La crème au café se fait de la même manière. Il faut employer à la place du chocolat ¾ de tasses de café très fort. Infuser 1 tasse de café moulu avec 1 tasse d'eau bouillante.

259.—CREME AUX FRUITS.

Peler 2 bananes, les réduire en purée, les passer au tamis; leur ajouter la pulpe et le jus d'une orange, 1 cuillerée à table de jus de citron, 1 cuillerée à table de vin sherry, 2/3 de tasse de sucre en poudre, 1 cuillerée à table de gélatine en poudre dissoute dans ¼ tasse d'eau froide. Faire prendre à demi dans une terrine d'eau froide ou sur de la glace pilée en tournant toujours; ajouter 1 tasse de crème fouettée, faire prendre au frais.

260.—CREME PATISSIERE.

Détail: 1 tasse de lait, ½ tasse de sucre, 2 cuillerées à table de farine, 2 jaunes d'oeufs, ½ cuillerée à thé de vanille.

Faire chauffer le lait et le verser sur le sucre, les jaunes d'oeufs et la farine préalablement travaillés, faire prendre à feu doux, laisser cuire 5 à 6 minutes, aromatiser avec la vanille et laisser refroidir. En garnir un gâteau mille-feuilles.

261.—CREME DAME-BLANCHE.

Faire un nougat, c'est-à-dire, émonder et sécher ½ tasse d'amandes douces et verser dessus un caramel fait avec ½ tasse de sucre granulé et quelques gouttes de jus de citron; lorsque ce nougat est refroidi le mettre sur une planche ou sur un marbre et l'écraser fin à l'aide du rouleau à pâtisserie. D'autre part, faire une meringue à l'italienne, c'est-à-dire, battre 3 blancs d'oeufs en neige très ferme et verser dessus un sirop bouillant fait avec ½ tasse de sucre et ¼ de tasse d'eau, en agitant vivement les blancs d'oeufs; lorsqu'ils sont bien pris leur ajouter le nougat, bien mélanger et servir aussitôt.

262.—CREME AUX MACARONS.

Détail: 1 cuillerée à table de gélatine en poudre, ¼ tasse d'eau froide, 2 tasses lait chaud, le jaune de 3 oeufs, 1/3 tasse de sucre, ⅛ cuillerée à thé de sel, 2/3 tasse de macarons pilés, 1 cuillerée à thé de vanille, le blanc de 3 oeufs.

Faire dissoudre la gélatine dans l'eau froide. Faire une crème avec le lait, les jaunes d'oeufs, le sucre et le sel, ajouter la gélatine et passer à la passoire fine, laisser refroidir un peu dans

un plat d'eau froide ou sur la glace. Ajouter les macarons, la vanille, tourner jusqu'à ce que le mélange épaississe, ajouter alors les blancs battus en neige ferme, verser dans un moule préalablement trempé à l'eau froide, faire prendre au frais, démouler, décorer le plat avec des macarons.

263.—CREME A LA FRANCAISE

Détail: 2 blancs d'oeufs, 1 cuillerée à table de sucre, 1 pincée de sel, ¼ cuillerée à thé de vanille, 1 tasse de crème.

Battre les blancs en neige ferme, leur ajouter graduellement le sucre, le sel, la vanille, battre encore un moment. Faire chauffer la crème, la retirer du feu, lui ajouter les blancs en neige, battre encore avec le petit moulin à cet usage. Verser cette préparation dans un moule beurré et cuire au bain-marie à four modéré. Servir froid avec crème et sucre.

264.—CREME RENVERSEE AU CARAMEL.

Détail: 3 tasse de lait, ½ tasse sucre, 3 oeufs, 3 cuillerées à table farine, ½ tasse d'eau, ¾ tasse sucre pour caramel, 9 gouttes jus de citron.

Faire chauffer le lait et l'eau, lorsqu'ils sont

bouillants, les verser sur les oeufs battus avec le sucre et la farine, passer cette préparation à la passoire fine. Faire le caramel avec les ¾ tasse de sucre et le jus de citron jusqu'à ce qu'il commence à noircir, aussitôt verser le caramel dans un moule, le chemiser, ensuite verser la préparation de crème dans ce moule. Faire cuire au four, au bain-marie et très doucement pendant 30 minutes. Une fois cuit, laisser refroidir, et renverser sur un plat.

265.—CREME BOHEMIENNE.

1 tasse de crème, ½ tasse de purée de confiture, 4 cuillerées à table de sucre, 2 cuillerées à table de gélatine dissoute dans ¼ de tasse d'eau froide.

Faire dissoudre la gélatine, battre la crème, lui ajouter le sucre, la purée de confiture, puis la gélatine fondue. Verser cette préparation dans un moule préalablement passé à l'eau froide; faire prendre au frais et démouler comme les crèmes Bavaroises.

266.—SHORT-CAKE AUX PECHES.

Détail: 4 cuillerées à table de beurre, ½ tasse sucre fin, 1 oeuf, ¼ tasse de lait, 1 tasse de fa-

rine, 2 cuillerées à thé poudre à pâte, ¼ cuillerée à thé de sel.

Défaire le beurre en crème, lui ajouter graduellement le sucre, l'œuf bien battu, passer au tamis, la farine avec la poudre à pâte, et le sel, l'ajouter graduellement à la préparation en alternant avec le lait, bien mélanger, cuire à four chaud dans une assiette à gâteau profonde et bien beurrée. Laisser refroidir et garnir avec des quartiers de pêches, sucrés au goût. Verser sur le dessus une crème fouettée sucrée et vanillée. En hiver, si l'on emploie des conserves de pêches, les égoutter; avec le sirop, faire la sauce suivante:

Battre un blanc d'oeuf, lui ajouter le jaune battu, puis ¾ de tasse de sirop de pêche, bouillant petit à petit, puis ½ cuillerée à thé de vanille.

267.—CHOUX A LA CREME.

Détail: 1 tasse de farine, 1 tasse d'eau, 8 cuillerées à table de beurre, 4 cuillerées à table de sucre, le zeste d'un citron, 4 à 5 oeufs.

Faire bouillir l'eau avec le sucre, le beurre, le zeste de citron, lorsqu'elle est en ébullition y verser tout à la fois la quantité de farine, tourner vivement, faire dessécher la pâte sur le feu pendant deux minutes; lorsqu'elle ne s'attache

plus aux parois de la casserole, retirer celle-ci hors du feu et incorporer à la pâte les oeufs l'un après l'autre. Beurrer une feuille à gâteau ou des petits moules, à l'aide de deux cuillerées à table y faire tomber gros comme un oeuf de cette pâte et faire cuire à four chaud 25 à 30 minutes. Les retirer, faire une incision sur le côté du choux, le remplir de crème fouettée, sucrée et vanillée.

268.—**BAGATELLE.**

Placez dans le fond d'un plat dans lequel vous servirez la bagatelle, 1 couche de biscuits ou de gâteaux coupés en carrés de 2 pouces, étendez sur ces gâteaux quelques cuillerées de gelée de pommes, puis mettez une nouvelle couche de gâteaux et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit rempli au ¾. Si les gâteaux et les biscuits étaient trop secs, les mouiller avec quelques cuillerées de sirop ou de vanille fait avec ½ tasse de sucre, ¼ tasse d'eau et 1 cuillerée à café de vanille. Fouettez une tasse de crème douce, sucrez-la à votre goût et disposez la joliment sur le dessus du plat, décorez avec des fruits confits et servez.

269.—**DOIGTS DE DAME.**

Détail: A trois blancs d'oeufs battus en neige

ajouter 1/3 tase de sucre en poudre, continuer de battre encore quelques instants, puis les jaunes d'oeufs légèrement battus, une pincée de sel, ½ cuillerée à thé de vanille ou de citron, 1/3 tasse de farine tamisée. A l'aide d'une petite cuillère étendre de cette pâte sur une feuille de papier blanc non beurré, en lui donnant la forme d'un doigt. Cuire à four modéré 8 minutes. Enlever les doigts de dame à l'aide d'un couteau. Avant de les faire cuire on peut les saupoudrer légèrement de sucre en poudre.

270.—CROUTES A L'ANANAS.

Détail: 6 tranches pain, 1 boîte d'ananas, 4 cuillerées à table beurre, 1 cuillerée à thé cornstarch (farine de maïs) 1½ tasse jus d'ananas, 1 cuillerée à table beurre.

Faire dorer les tranches de pain dans la poêle avec le beurre, les garnir avec de la confiture d'ananas et les ranger dans un plat, les tenir au chaud. Réserver le jus du fruit, le mettre dans une casserole, s'il est trop épais le diluer avec ½ tasse d'eau bouillante. Si le jus du fruit est trop clair l'épaissir avec la farine de maïs délayée dans un peu d'eau, laisser cuire 15 minutes, ajouter une cuillerée à table de beurre et servir avec les croûtes.

271.—CROUTES A LA RHUBARBE.

Détail: 1 lb de rhubarbe, ½ lb de sucre, ½ tasse d'eau.

Lorsque la rhubarbe est bien fraîche, la couper en petits bouts d'un pouce de long, la blanchir 1 minute et la faire cuire avec le sucre et la ½ tasse d'eau; lorsqu'elle est bien cuite la retirer hors du feu. D'autre part, passer au beurre et dans la poêle 12 tranches de pain, les garnir d'une couche de confiture de rhubarbe, les tenir au chaud. Servir avec une Sauce Madère sucrée.

SAUCE MADERE SUCREE.

Détail: ½ tasse de sucre, 1 tasse d'eau bouillante, 1 cuillerée à thé de cornstarch, 2 cuillerées à table de beurre, 3 cuillerées à table de vin Madère.

Mettre le sucre et le cornstarch dans une petite casserole, y verser graduellement l'eau chaude, en tournant constamment, faire bouillir 5 minutes. Retirer hors du feu, ajouter le beurre, le sel, le vin. Servir chaud.

272.—BANANES AUX AMANDES.

Détail: ½ doz. de bananes, 3 cuillerées à

table de gelée de raisin ou autre, quelques amandes.

Mettre les bananes au four jusqu'à ce que la pelure soit noire et les bananes tendres, enlever alors soigneusement cette pelure, les couper en deux sur la longueur, les disposer en cercle dans un plat creux. A l'aide d'une petite cuillère étendre de la gelée sur chaque banane et piquer sur chacune quelques amandes douces.

273.—PRUNEAUX A LA CHANTILLY.

Détail: 1 lb de pruneaux, ½ tasse sucre, eau pour couvrir, une tasse de crème fouettée, 1 cuillerée à thé vanille, 4 cuillerées à table sucre en poudre, fruits confits pour décorer.

Les laver et les faire tremper 1 heure dans de l'eau tiède, les cuire dans cette eau additionnée de sucre, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et le jus réduit. Enlever les noyaux, et hâcher les pruneaux finement. Les dresser en pyramides dans un plat rond. Fouetter la crème, la sucrer et la vaniller, en masquer les pruneaux, décorer avec fruits confits.

274.—PAMPLEMOUSSE GLACEE.

Mettre tremper le quart d'un paquet de deux onces de gélatine dans un quart de tasse d'eau

froide, ajouter 1 tasse de jus de pamplemousse, le jus d'un demi citron, et 1 bonne demi-tasse de sucre, agiter pour dissoudre le sucre, puis placer le mélange sur la glace pour le faire prendre à demi. Battre deux blancs d'oeufs, les incorporer à la préparation demi prise. Quand le tout est bien mêlé et que la préparation garde sa forme, la mettre dans des verres garnis de doigts de dame, ou de minces filets de gâteaux. Garnir de rosettes de crème fouettée, fruits confits et angélique.

275.—SUCRE A LA NOIX DE COCO.

Détail: 1½ tasse de sucre, ½ tasse de lait, 2 cuillerées à table de beurre, ⅓ tasse de noix de coco, ½ cuillerée à thé de vanille.

Mettre le beurre dans une casserole, le faire fondre, lui ajouter le sucre et le lait, tourner jusqu'à ce que le sucre soit fondu; l'amener au point d'ébullition et laisser bouillir douze minutes, les retirer du feu, lui ajouter la noix de coco et la vanille, le battre jusqu'à consistance crêmeuse. Verser le sucre dans un plat beurré, le laisser refroidir, le couper en carrés.

276.—CHATAIGNES AU CHOCOLAT.

Peler 50 châtaignes en leur étant la première

peau, les mettre dans une casserole avec de l'eau, les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres; leur ôter la seconde peau et les mettre à mesure dans une casserole; quand elles sont tous faites, y ajouter ½ tasse de sucre et 1 tasse de lait, les faire cuire de nouveau jusqu'à ce que le lait soit absorbé, ajouter alors quelques gouttes de vanille. Les passer au tamis et mêler à cette pâte 4 cuillerées à table de beurre divisé en petits morceaux. Ranger cette pâte en couronne sur un plat et la masquer avec la glace suivante. Garnir le milieu de crème fouettée sucrée et vanillée. Faire fondre 2 tablettes de chocolat avec 1 tasse de sucre, 2 cuillerées à table de beurre, ¾ tasse d'eau chaude; laisser cuire jusqu'à ce que ce mélange ait la consistance d'une crème épaisse et verser sur la couronne de châtaignes.

277.—PASTILLES A LA MENTHE.

Détail: 3 tasses de sucre, 1 tasse de lait, 6 gouttes d'huile de menthe.

Mettre le sucre et le lait dans une petite casserole sur un feu doux, tourner jusqu'à ce que le sucre soit fondu, alors laisser bouillir dix minutes, retirer du feu, ajouter l'huile de menthe et battre jusqu'à ce que ce mélange devienne

crémeux, à l'aide d'une cuillère à thé, faire tomber de petites boulettes sur un marbre huilé ou un plat en faience également huilé. Si le mélange devenait trop froid et tendait à se cristalliser, mettre la casserole dans une terrine d'eau chaude.

278.—MOUSSELINE AUX FRAISES.

. .**Détail**: 1 tasse de fraises en purée, 1 tasse de crème, 6 cuillerées à table de sucre fin.

Passer les fraises au tamis y mêler le sucre fin, incorporer peu à peu la crème fouettée à la purée de fraises. Mettre dans des verres à crème, disposer sur le dessus une fraise entière et faire refroidir sur de la glace au moins une ½ heure avant de servir.

279.—DATTES FARCIES.

Enlever le noyau des dattes, remplir avec une farce faite de fromage Neufchatel ou tout autre fromage à la crème, une pointe de Cayenne, olives hachées fines. Sur l'ouverture mettre une moitié de noix pistache ou autre noix.

280.—GLACE AU SUCRE D'ERABLE.

Casser en morceaux 1 livre de sucre d'érable,

les mettre dans une casserole avec 1 tasse de crème douce, faire cuire jusqu'à ce que la glace fasse une petite boule lorsqu'elle est essayée dans l'eau froide; la retirer du feu et battre jusqu'à ce qu'elle devienne en crème épaisse, l'étendre sur le gâteau.

281.—GLACE ROYALE (BLANCHE)

Dans un blanc d'oeuf ajouter assez de sucre en poudre pour obtenir une glace qui garde sa forme, aromatiser avec de la vanille ou du citron. Mettre une petite quantité de cette glace dans un cornet de papier ou dans une douille et décorer le gâteau préalablement couvert d'une glace brune ou jaune.

282.—GLACE AU CHOCOLAT.

Détail: 1 tasse de sucre, 2 tablettes de chocolat Menier, 2 cuillerées à table de beurre, $3/4$ de tasse d'eau chaude.

Mettre le sucre, le beurre, le chocolat et l'eau dans 1 petite casserole, faire fondre et laisser cuire jusqu'à ce qu'on ait obtenu une crème épaisse; la verser alors tout à la fois sur le gâteau préalablement badigeonné de gelée de pommes. Décorer avec des noix.

283.—GLACE EMERAUDE.

Détail: 1½ cuillerée à table de gélatine en poudre, 1-3 tasse d'eau froide, 1 tasse d'eau bouillante, 1 tasse sucre, 3 blancs d'oeufs, 3 jus de citron.

Faire dissoudre la gélatine dans l'eau froide, ajouter l'eau bouillante, le sucre, le jus de citron; passer à travers une mousseline dans un bol reposant sur la glace pilée ou dans l'eau froide; lorsque ce mélange commence à épaissir, ajouter les blancs battus fermes, continuer de battre jusqu'à ce que ce mélange soit neigeux, colorer avec vert émeraude ou avec de la cochenille. Mettre prendre au froid sur de la glace. Démolir et garnir le tour du plat avec des tranches d'ananas confit.

284.—FRAPPE AUX BANANES.

Détail: 3 grosses bananes, 2 tasses de sucre, 1 chopine d'eau, le jus de 2 oranges, le jus d'un citron, le jus d'un ananas.

Cuire les bananes avec le sucre jusqu'à ce qu'elles deviennent en purée épaisse, passer au tamis et refroidir, ajouter le jus des fruits et faire prendre dans la sorbetière.

285.—SORBET AU CITRON.

Détail: 2 tasses d'eau, 1 tasse de sucre, ½ tasse de jus de citron; 3 blancs d'oeufs, 1 tasse de sucre, ½ tasse d'eau.

Cuire l'eau et la tasse de sucre durant 15 minutes, faire refroidir et ajouter le jus de citron. Mettre ce mélange dans la sorbetière et glacer. (Il faut avoir soin de casser la glace très fine et mettre 1-3 de gros sel pour 2-3 de glace). Lorsque ce mélange est à demi glacé, enlever la palette de la sorbetière et lui ajouter la meringue italienne refroidie faite avec les blancs d'oeufs, le sucre et l'eau, c'est-à-dire battre les blancs en neige très ferme et verser dessus le sirop bouillant fait d'une tasse de sucre et ½ tasse d'eau et cuit jusqu'à ce qu'il fasse des fils, remettre la palette et tourner encore jusqu'à consistance ferme. Servir dans des coupes en verre.

286.—GELEE D'ORANGES ET DE CITRONS.

Détail: 1 tasse de jus d'orange et de citron, ½ tasse de sucre, ½ tasse d'eau chaude, 1½ cuillerée à table de gélatine en poudre, 1 orange entière, quelques fruits confits.

Faire dissoudre la gélatine dans ¼ de tasse d'eau froide, presser citrons et oranges de façon

à obtenir 1 tasse de jus, le mettre dans un bol, ajouter le sucre dissout dans l'eau chaude, puis la gélatine; passer le tout dans un linge fin. Décorer un moule avec des quartiers d'orange et les fruits confits, verser le liquide dans le moule et faire prendre au froid. Lorsque la gelée est prise, tremper vivement le moule dans l'eau chaude afin de la démouler, renverser sur un plat et servir.

287.—GELEE AU CAFE.

Détail: 2 cuillerées à table de gélatine, ½ tasse d'eau froide, 1 tasse d'eau bouillante, 1-3 tasse de sucre, 2 tasses de café fort.

Faire dissoudre la gélatine, ajouter le sucre, l'eau chaude, le café. Mettre dans de petits moules trempés à l'eau froide. Faire prendre au frais. Démouler et garnir le tour du plat avec quelques cuillerées de crème fouettée et parsemée de noix hâchées.

288.—CONFITURE DE RHUBARBE A L'ANANAS.

Pour 12 paquets de rhubarbe prendre 1 petit ananas. Peler la rhubarbe et l'ananas, les couper en morceaux et le peser. Par livre de fruit,

mettre 1 livre de sucre blanc. Faire le sirop avec le sucre et très peu d'eau, (½ tasse d'eau par livre de sucre), lorsqu'il est bien clair, y jeter les fruits et laisser cuire 20 minutes. Enlever l'écume qui se trouve à la surface. Retirer la confiture et la mettre dans des bocaux en verre préalablement stérélisés, le tout chaud, fermer hermétiquement, laisser refroidir à l'abri des courants d'air, puis mettre dans un endroit frais.

289.—CONFITURE A LA RHUBARBE A L'ESSENCE DE RATAFIA.

Pour la confiture à la rhubarbe à l'essence de ratafia, opérer de la même façon, c'est-à-dire par livre de rhubarbe mettre 1 livre de sucre lorsque la confiture est à point, la retirer et ajouter l'essence au goût. L'essence de ratafia donne une belle couleur rouge brun à la rhubarbe et un goût très prononcé de prune bleue.

290.—CONSERVE DE RHUBARBE.

Peler la rhubarbe, la couper en morceaux et les mettre dans des bocaux bien propres; presser les morceaux afin que le bocal soit bien rempli. Verser dans le bocal pour le remplir au ¾

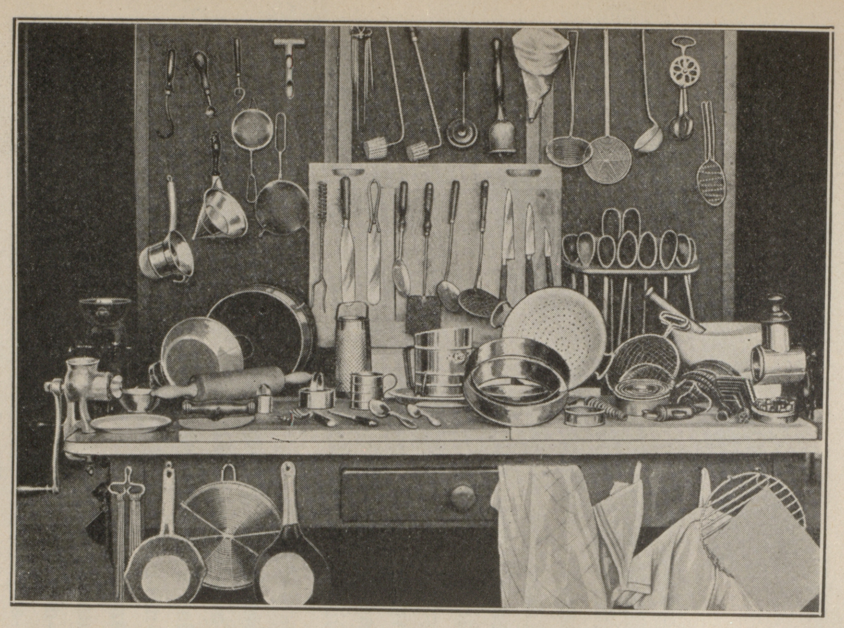
de l'eau sucrée, pour 1 pinte d'eau 6 cuillerées à table de sucre. Fermer et mettre les bocaux dans une grande marmite garni d'un peu de foin ou de paille afin qu'ils ne se touchent pas; y verser de l'eau froide à la demi-hauteur des bocaux, mettre sur le feu et dès que l'eau commence à bouillir laisser cuire 15 à 20 minutes. Laisser refroidir les bocaux dans la marmite, les cacheter ou les visser, puis les mettre au frais.

291.—CONFITURE DE CANNEBERGES.

Détail: 1 pinte de canneberges, (Atocas), 1 tasse d'eau, 2 tasses de sucre.

Mettre dans une casserole, les fruits, eau et sucre sur un feu vif, tourner tout le temps, faire bouillir 12 à 15 minutes. Servir chaud ou froid.

Pour obtenir la **Gelée de Canneberges:** même procédé, passer la confiture à la passoire fine, et la verser dans de petits moules; faire prendre au frais.



PHOTOGRAPHIE D'UN GROUPE D'USTENSILES DE CUISINE
DES ÉCOLES MÉNAGÈRES PROVINCIALES.

DIVERS

292.—THE VERT OU THE NOIR.

1 cuillerée à thé par tasse d'eau bouillante. Employer une théière en grès ou en granit, nettoyage facile. Réchauffer la théière d'avance avec un peu d'eau bouillante. Verser l'eau sur le thé par petite quantité, une tasse à la fois. Laisser infuser 3 minutes, lorsqu'il est infusé, jeter une pincée de thé sur le contenu, les feuilles se déploient et gardent ainsi l'arôme du thé, ne pas le laisser bouillir. On peut servir le thé avec une tranche de citron dans chaque tasse. Dans ce cas omettre la crème ou le lait.

293.—CAFE.

1 cuillerée à table de café moulu, par tasse d'eau bouillante. Mettre le café dans le compartiment spécial de la cafetière destiné à cet usage, verser l'eau bouillante par petite quantité, laisser infuser ¼ d'heure. Si l'on n'a pas de cafetière, mettre le café dans un sac en coton blanc, assez grand, car les grains de café gonflent, déposer ce sac dans une casserole en granit bien propre, verser l'eau bouillante dessus, couvrir la casserole. Un quart d'heure après le café est à point. Ne pas faire bouillir.

294.—CAFE AUX OEUFS.

Délayer dans une casserole en granit bien propre, la quantité de café requise avec 1 ou 2 oeufs, verser l'eau bouillante nécessaire, faire jeter un bouillon sur un feu vif; passer à la passoire fine, ou dans un linge. Servir avec lait chaud ou de la crème et sucre.

295.—CACAO.

Détail: 2 cuillerées à thé de cacao en poudre par tasse de liquide chaud.

Délayer le cacao avec un peu d'eau froide: ajouter l'eau chaude, ou le lait chaud, laisser bouillir 5 minutes. Retirer. Le battre avec le fouet donne un liquide mousseux, ce qui ajoute à sa qualité. Servir avec une cuillerée à table de crème fouettée sur chaque tasse, et sucrer au goût.

296.—PAIN BLANC.

Détail: 2 tasses de lait chaud, 3 cuillerées à table de beurre, 2 cuillerées à table de sucre, 1 cuillerée à thé de sel, 1 carré de levain Fleishman, ¼ tasse d'eau tiède.

Dans un grand bol en grès ajouter le beurre, le sucre, le sel au lait chaud; lorsqu'il est tiède

lui ajouter le levain dissout dans l'eau tiède et 3 tasses de farine. Bien mélanger et battre quelques instants; couvrir le bol et laisser lever le mélange jusqu'à ce qu'il fasse des bulles. Alors lui ajouter 2½ tasses de farine et le bien pétrir sur la planche farinée. Remettre la pâte dans le bol et la laisser lever le double de sa hauteur, la pétrir de nouveau sur la planche, l'étendre d'un tiers de pouce avec le rouleau à pâte, découper des ronds avec l'emporte-pièce; à l'aide d'un manche de couteau faire une raie sur la rondelle de pâte, mettre une noisette de beurre au milieu, replier la rondelle sur elle-même, la placer sur une feuille à gâteaux bien beurrée, couvrir et laisser lever, puis faire cuire à four chaud 12 à 15 minutes. Les proportions donnent 24 petits pains. On peut aussi rouler la pâte en forme de boudin, l'amincir aux deux bouts et leur donner la forme de bananes. Avant de les mettre au four on peut aussi les badigeonner avec un peu de beurre fondu, ce qui leur donne une jolie croûte dorée.

297.—PAIN A LA FARINE GRAHAM.

Détail: 2½ tasses de liquide, lait et eau, 1-3 tasse de mélasse, 1½ cuillerée à thé de sel, ¼

carré de levain dissout dans ¼ tasse d'eau tiède. 3 tasses de farine blanche, 3 tasses farine Graham.

Opérer comme pour le pain blanc. On peut passer la farine Graham au tamis, ce qui reste au fond du tamis ne doit pas être employé. Cuire le pain dans de petits moules carrés ou en faire de petits pains forme bananes, à volonté.

298.—ROTIES A LA CREME.

Préparer 6 rôties de pain. Faire une sauce blanche avec 2 cuillerées à table de beurre, 2 cuillerées à table de farine, sel, poivre, 2½ tasses de liquide chaud, eau et lait ou crème et lait, ajouter 6 cuillerées à table de fromage râpé. Mettre les rôties dans un plat chaud, verser dessus la sauce blanche, saupoudrer le dessus de 2 cuillerées à table de fromage, mettre au four quelques instants et servir très chaud.

299.—GALETTES CHAUDES A LA CANADIENNE.

Détail: 1 tasse de crème sûre, 1 tasse de farine, 1 pincée de sel, ½ cuillerée à thé de soda à pâte.

Tamiser la farine dans un bol avec le sel, le

soda à pâte, la délayer avec la crème sûre, bien mélanger. Travailler la pâte sur la planche farinée pour la rendre lisse, l'étendre avec le rouleau à pâtisserie ¾ de pouce d'épaisseur, la découper à l'emporte-pièce; en ronds ou en carrés, les déposer sur une feuille à gâteau beurrée, cuire à four chaud.

Ces proportions donnent 18 petites "bouchées".

300.—BUNS AUX RAISINS.

4 tasses de farine, bien mesurées et tamisées, 2 cuillerées à thé poudre à pâte, 1 pincée de sel, ¾ tasse de saindoux et beurre mélangés, 1 tasse de sucre granulé, ½ tasse de raisins de Corinthe, assez de lait pour mouiller. Verser dans des moules beurrés, four chaud.

12 Menus de Cuisine Fine.

MENU

Potage velouté blanc No 12.

Foie de veau à la paysane.

Carottes à la crême.

Crême au thé.

2.—FOIE DE VEAU A LA PAYSANNE

Détail: 1 foie de veau (2 livres), 6 petites grillades de lard, 2 cuillerées à table de beurre, 1 oignon, 1 carotte moyenne, 2 cuillerées à table farine, 1 tasse de vin blanc, Madère ou autre, 1 tasse de bouillon.

Larder un foie de veau de 2 livres. Mettre dans un chaudron en fer les lardons, le beurre, l'oignon et la carotte émincée; faire prendre couleur, alors ajouter le foie, le faire revenir de tous côtés. Saupoudrer de farine, tourner bien le foie, mouiller de vin et de bouillon, ajouter sel, poivre; laisser cuire 1¼ heure à feu doux. Servir dans un plat entouré de la sauce.

3.—CAROTTES A LA CREME

Détail: 2 tasses de carottes, 2 cuillerées à table de beurre, ½ tasse de crème, 1 cuillerée à café de sucre, sel.

Couper les carottes en filets; les mettre dans une casserole avec de l'eau juste pour couvrir; ajouter sel, sucre et beurre. Faire cuire les carottes jusqu'à complète réduction du liquide; il ne s'y trouvera que le beurre qui donnera à la carotte un aspect brillant. D'autre part faire cuire pendant 10 minutes, ½ tasse de crème double sur un feu doux. Mêler aux carottes au moment de servir.

4.—CREME AU THE

Détail: 4 cuillerées à thé de thé, 1½ tasse d'eau bouillante, 1½ cuillerée à table de gélatine, ¼ tasse d'eau froide, 6 cuillerées à table de sucre, 1 zeste de citron, 3 jaunes d'oeufs, 1 tasse de crème.

Faire l'infusion de thé avec l'eau bouillante. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre et le zeste de citron. Verser peu à peu le thé bouillant sur les oeufs en battant bien. Mettre le tout sur un feu doux; quand le mélange épaissit, retirer du feu et ajouter la gélatine dissoute dans l'eau froide, laisser refroidir, quand la crème commence à prendre, lui ajouter la crème fouettée. Mettre dans un moule qu'on aura passé à l'eau froide pour le rafraîchir.

MENU

Purée Crécy.
Chevreuil Réhonnaise.
Céleri à la Bourgeoise.
Omelette soufflée.

5.—PUREE CRECY

Détail: 2 tasses de carottes, ½ tasse de riz, 2 pintes de bouillon.

Emincer les carottes, les faire blanchir à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Faire bouillir le bouillon, y mettre alors les carottes et le riz. Quand les carottes et le riz sont cuits, 30 minutes après, passer au tamis et servir.

6.—CHEVREUIL REHONNAISE

Détail: 3 carottes, 3 oignons, 2 gousses d'ail, 6 clous de girofles, 5 grains de genièvre, poivre, 1 branche de thym, 3 feuilles de laurier, 1 feuille de sauge, ½ piment, gros sel, 3 branches persil, 2 cuillerées à table de saindoux, 1 tasse de vin rouge, 1 tasse de vinaigre, 1 cuissot de chevreuil, 4 cuillerées à table de beurre, 1 tasse de crème double.

Marinade.—Emincer les carottes, les oignons, les faire revenir dans la casserole avec le saindoux et

les herbes. Après 4 minutes, ajouter le vin et le vinaigre et laisser bouillir encore 4 minutes. Laisser refroidir la marinade et y placer la viande qu'on veut faire mariner. Après avoir fait mariner le cuissot de chevreuil pendant 24 à 48 heures, l'essuyer, le mettre rôtir dans une lèche-frite avec le beurre; le faire dorer en l'arrosant souvent avec le beurre; ajouter alors un peu de la marinade. Quand le rôti est à point, mettre quelques cuillerées de marinade dans le plat, détacher le jus de la casserole et mélanger à cette sauce une tasse de crème double, passer à la passoire.

7.—CELERI A LA BOURGEOISE

Couper en petits bouts et éplucher un gros pied de céleri; le faire blanchir à l'eau bouillante salée, l'égoutter. Faire frire quelques dés de jambon avec 2 ou 3 cuillerées à table d'huile d'olive; lorsqu'il a rendu le jus, y mettre un oignon haché, remuer, lui faire prendre couleur, ajouter 2 cuillerées à table de farine, remuer encore, laisser cuire un peu et mouiller avec 2½ tasses de bouillon ou d'eau chaude, laisser bouillir un moment, puis y mettre le céleri, 1 ou 2 cuillerées de marmelade de tomates, un peu de fines herbes hachées, poivre et sel, faire cuire doucement. Servir très chaud.

8.—OMELETTE SOUFFLEE AU CHOCOLAT

Détail: 4 oeufs, 4 cuillerées sucre en poudre, 1½ cuillerée à table de beurre, chocolat râpé.

Travailler les jaunes d'oeufs dans un bol avec le sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Battre les blancs en neige ferme, ajouter à l'appareil, mélanger doucement. Mettre le beurre dans la poêle, jeter les oeufs dedans, faire cuire 6 minutes dans un four chaud. Au sortir du four, renverser sur un plat et recouvrir d'une forte couche de chocolat râpé.

MENU

Soupe crème de laitue No 31.

Anguille matelote blanche.

Salsifis en fricassée.

Pruneaux en bordure au zeste d'orange.

10.—ANGUILLE EN MATELOTE BLANCHE

Détail: 1 anguille de 2 livres, 2 cuillerées à table d'huile d'olive, 1 petit oignon, 3 petites tranches de lard, 2 cuillerées à table de farine, 1 tasse de vin blanc, 1 tasse d'eau, 1 bouquet garni, 1 boîte de champignons, 8 petits oignons conserver au vinaigre, 2 jaunes d'oeufs.

Dépouiller l'anguille, la laver, la couper en tronçons de 2 pouces, la rouler dans la farine, la faire revenir dans l'huile d'olive. Une fois l'anguille revenu, la tenir au chaud. Couper les lardons et l'oignon, faire dorer dans la casserole, alors ajouter la farine, faire revenir sans brunir, mouiller avec vin, et l'eau. Mettre un bouquet garni, sel, les petits oignons, laisser cuire 20 minutes, ajouter les champignons, l'anguille, laisser cuire 10 minutes. Au moment de servir lier la sauce avec 2 jaunes d'oeufs.

11.—SALSIFIS EN FRICASSEE

Détail: 2 bottes de salsifis, 2 cuillerées à table de saindoux, 1 oignon, 2 lardons fumés, 1 cuillerée à table de purée de tomate, ¾ tasse de bouillon, 1 cuillerée à café d'extrait de viande.

nutes. Les retirer, les égoutter, les couper en deux dans la longueur, les fendre s'ils sont gros. Les mettre sauter dans la poêle avec le saindoux. D'au-

Ratisser les salsifis, les mettre au fur et à mesure dans de l'eau acidulée. Les faire blanchir 10 mitre part, faire revenir dans la casserole le lard fumé et l'oignon émincé. Quand tout est blond ajouter la purée de tomate diluée de 3 cuillerées à table de bouillon. Laisser cuire en écrasant le tout et ajouter les salsifis à ce coulis au bout d'un moment, lorsqu'ils sont enveloppés de cette sauce, mouiller avec le bouillon corsé de l'extrait de viande. Laisser réduire 20 minutes et servir.

12.—PRUNEAUX EN BORDURE AU ZESTE D'ORANGE

Détail: 1 livre de pruneaux, ⅔ tasse de sucre, 1 tasse de vin, 1 tasse d'eau, 1 baton de cannelle, 8 à 10 pommes, 2 cuillerées à soupe d'eau, ½ tasse de sucre en poudre, 1 cuillerée à table de beurre, 3 oeufs, 1 orange.

Mettre tremper les pruneaux de choix ¼ d'heure, les mettre dans la casserole avec le vin rouge, l'eau, le sucre, la cannelle et deux petits rubans de zeste d'orange. Laisser cuire les pruneaux lentement pendant ¾ d'heure à 1 heure. Peler les pommes, les couper en quartiers bien finement après avoir enlever les coeurs et les pepins. Les mettre cuire avec le beurre, le sucre en poudre et 2 cuillerées à soupe d'eau et le zeste d'une orange. Couvrir la casserole et faire cuire en faisant sauter les pommes. Dès que les pommes sont cuites, les travailler avec le fouet et les réduire en purée. Mélanger petit à petit les oeufs battus à la purée. Verser le tout dans un moule copieusement beurré. Mettre le moule au bain-marie au four doux pendant ½ heure à ¾ d'heure. Laisser refroidir un peu avant de démouler. Disposer les pruneaux au milieu, laisser réduire le jus sur le feu et arroser les pruneaux de ce sirop.

MENU

Potage à la suissesse.

Paupiettes de veau.

Choux de Bruxelles frits.

Soufflé à l'orange.

13.—POTAGE A LA SUISSESSE

Détail: ½ livre de châtaignes, 3 tasses de bouillon, 2 cuillerées à table de beurre, 1 feuille de laurier, 1 pointe de muscade, la partie blanche d'un pied de céleri, ¾ tasse de crème, ¾ tasse de jus de betterave, poivre, sel, blancs d'oeufs coupés de formes fantaisistes.

Laver les chataignes, enlever un petit morceau de l'écale de chaque châtaigne. Les mettre blanchir 10 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter, enlever l'écale et la peau brune. Mettre le beurre dans la casserole, y mettre les châtaignes et le céleri coupé en petits dés. Cuire le tout pendant quelques minutes, ajouter le bouillon, feuille de laurier, muscade, sel, poivre et cuire doucement jusqu'à ce que les châtaignes s'écrasent, 1½ heure. Alors passer à travers le tamis. Mettre réchauffer le tout dans la casserole, ajouter la crème, le jus de betterave et assaisonner si c'est nécessaire, ajouter comme garniture du blanc d'oeuf cuit que vous aurez coupé d'une jolie forme.

NOTE.—Pour obtenir le jus de betterave, laver et peler une betterave, la couper en tranches minces, lamettre dans un bocal à confiture, avec ¾ tasse d'eau, couvrir avec un papier beurré, mettre le bocal à four doux au bain-marie 1½ à 2 heures jusqu'à ce que la couleur soit bien prononcée. passer à la passoire.

14.—PAUPIETTES DE VEAU

Détail: 8 escalopes de veau, 2 tranches minces de jambon gras, 8 à 10 olives, 2 bonnes cuillerées à table de mie de pain, 1 cuillerée à table de persil haché, 1 oeuf entier, 8 petites bardes de lard gras, 2 cuillerées à table de beurre, 1 bonne cuillerée à table d'huile d'olive.

Se faire donner des tranches de veau bien minces, 5 pouces de longueur par 3 de largeur, après les avoir battues, les garnir avec la farce suivante: hacher le jambon, les olives, ajouter la mie de pain, le persil, sel poivre. Lier cette farce avec 1 oeuf entier, alors l'étaler sur les escalopes, les rouler sur elle-même, entourer chaque escalope d'une petite tranche de lard, les ficeler avec du gros fil de cuisine. Mettre dans un petit chaudron en fer le beurre, l'huile et faire dorer les paupiettes; quand elles sont bien dorées, couvrir et laisser cuire 25 minutes à ½ heure, à petit feu. Dresser les paupiettes dans un plat après avoir enlevé le fil qui les attache, mettre quelques cuillerées de bouillon dans la casse-

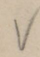
role, détacher le jus et arroser les paupiettes de cette sauce. On peut servir en même temps un peu de riz à la créole.

15.—CHOUX DE BRUXELLES FRITS

Détail: 1 livre de choux de Bruxelles, farine, 1 oeuf, panure, grande friture.

Laver les choux bien soigneusement, enlever les feuilles jaunes et une partie de la tige. Mettre tremper les choux dans une terrine remplie d'eau aditionnée d'une cuillerée à thé de vinaigre afin d'en chasser les insectes, les laisser tremper 20 à 30 minutes. Alors rincer et égoutter les choux, les mettre blanchir à l'eau bouillante salée, 1 cuillerée à thé par pinte d'eau avant que les choux soient cuits, les retirer, les égoutter, les presser afin d'extraire toute l'eau, les assécher dans une serviette alors les couper en tranches, les passer légèrement à la farine, les tremper dans l'oeuf battu auquel vous aurez ajouter 1 cuillerée à table d'eau froide; les rouler dans la panure et les faire cuire dans la grande friture. Se servir du panier à friture. Servir en pyramide dans un légumier, décorer de persil.

16.—SOUFFLE A L'ORANGE



Détail: 2½ tasses de lait, ⅓ tasse de sucre, le zeste d'une orange, le zeste d'un citron, 2 jaunes d'oeufs, 4 blancs battus en neige, 4 cuillerées à table de farine de riz.

Mettre 2 tasses de lait dans une casserole et râper le zeste d'une orange et le zeste d'un citron, du moment ou le lait entre en ébullition, le laisser bouillir 5 minutes, on le passe à travers la passoire fine; on remet le lait dans la casserole, avec ⅓ tasse de sucre. Délayer dans un bol de la farine de riz avec ½ tasse de lait; quand le lait bouillira ajouter la farine délayée; incorporer au lait en remuant bien; laisser cuire quelques minutes, retirer du feu et ajouter les jaunes d'oeufs au mélange. On laisse refroidir et on ajoute les blancs battus en neige ferme; beurrer un plat allant au four, y mettre la préparation, saupoudrer de sucre fin et mettre à feu doux 15 à 20 minutes.

MENU

Huîtres gratinées.

Pigeons aux petits pois.

Salade de pommes de terre.

Beignets soufflés.

17.—HUITRES GRATINEES

Détail: 1½ douzaine d'hîtres, 2 cuillerées à table d'huile ou de beurre, 3 champignons, 1 rondelle d'oignon, 1 branche de persil, 1 grain d'ail, (¼

d'une gousse), ¾ tasse de pain, ¼ tasse de crème double.

Hacher le persil, les champignons, l'oignon, l'ail et ajouter le pain émietté fin, faire revenir le tout dans l'huile pendant 3 minutes. Beurrer des coquilles St-Jacques, les remplir avec 2 ou 3 huîtres, les couvrir du hachis. Mettre une noisette de beurre sur le dessus et faire grattiner au four 15 minutes. Au moment de servir arroser avec 1 cuillerée à café de crème double.

18.—PIGEONS AUX PETITS POIS

Détail: 2 pigeons, 6 petites tranches de lard, 2 cuillerées à table de beurre, 1 oignon, 1 boîte de petits pois, 1 tasse de bouillon, 1 cuillerée à table de farine, 2 jaunes d'oeufs, 1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Prendre les pigeons, les échauder, les essuyer bien secs. Mettre dans la casserole les lardons, le beurre, quand tout est chaud y faire revenir les pigeons de tous côtés avec l'oignon. Aussitôt les pigeons revenus, ajouter la farine, donner un tour puis mouiller du bouillon et faire cuire à petit feu; ¼ d'heure, avant de servir ajouter une boîte de petits pois en conserve bien égouttés et le sucre en poudre. Quand la sauce est réduite la lier avec 2 jaunes d'oeufs.

19.—SALADE DE POMMES DE TERRE

Détail: 8 pommes de terre moyennes, 1 cuillerée à café de moutarde, 1 cuillerée à table de ciboules hachées, 1 cuillerée à table de persil haché, 3 cuillerées à table de vinaigre, 3 cuillerées à table d'huile d'olive, 1 jaune d'oeuf, 3 cuillerées à table de vin rouge ou blanc, quelques feuilles de laitue, 1 ou 2 rondelles de betteraves.

Bien laver et brosser les pommes de terre, les faire cuire avec la pelure dans l'eau bouillante salée. Pendant ce temps mélanger dans un plat la moutarde, la ciboule hachée, le persil haché, le vinaigre, l'huile et le jaune d'oeuf cru. Tourner vivement la préparation, retirer les pommes de terre, les peler, les couper pendant qu'elles sont encore tièdes. Dans la vinaigrette ajouter le vin chaud, 1 cuillerée à café de sel, poivre, remuer doucement pour ne pas les écraser. Dans un saladier disposer quelques feuilles de laitue et verser la salade au milieu. Décorer de losanges de betteraves.

20.—BEIGNETS SOUFFLES

Détail: ½ tasse d'eau, ½ tasse de farine, ¼ tasse de beurre, le zeste d'un citron, 2 oeufs, friture.

Faire chauffer l'eau avec le beurre et le zeste du citron. Lorsque ce liquide bout ajouter la farine tamisée toute à la fois. Tourner vivement sur un

feu doux jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole, retirer et ajouter les oeufs l'un après l'autre. Faire chauffer la friture, quand elle est à point y jeter la pâte par petites cuillerées, laisser gonfler et dorer, mettre égoutter les choux sur un gros papier. Les entr'ouvrir sur le côté avec un couteau pointu et mettre une petite cuillerée de gelée; les dresser en pyramide dans un plat et les saupoudrer de sucre en poudre.

MENU

Soupe Santé No 24.
Terrine de veau et jambon.
Salade de navets et petits pois.
Pouding Cabinet (chaud).
Sambayon.

22.—TERRINE DE VEAU ET JAMBON

Détail: 2 livres de tranches de veau, ¾ de livre de jambon cru, 1 livre de chair à saucisse, 1 tasse de mie de pain trempé dans du bouillon et égoutté, quelques bardes de lard gras; sel, poivre, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, 1 à 2 tasses de bon bouillon, ½ tasse de cognac ou d'eau de vie.

Foncer une terrine en grès, d'une mince barde de lard, y placer une couche de petites tranches de

veau piquées de quelques lardons, puis une couche de chair à saucisse, et mie de pain, et une couche de jambon cru, que l'on aura fait préalablement désaler et ainsi de suite jusqu'à ce que la terrine soit remplie; terminer par un rang de farce, arroser avec le cognac et le bouillon, poser dessus laurier et branche de thym, couvrir avec le couvercle, souder les bords avec un peu de farine délayée dans de l'eau. Faire cuire à four pas trop chaud pendant 2 heures, ne découvrir la terrine que lorsqu'elle sera tout à fait froide et au moment de servir, renverser sur un plat.

23.—SALADE DE NAVETS ET PETITS POIS

Faire cuire 4 petits navets à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient tendres, les égoutter, les creuser en forme de puits, les arroser de deux cuillerées à table d'huile d'olive et de vinaigre, sel et poivre, les faire refroidir. Au moment de servir les remplir avec des petits pois auxquels on peut ajouter quelques pointes d'asperges, et des fèves jaunes coupés en dés, le tout assaisonné de quelques cuillerées de mayonnaise. Saupoudrer de persil haché, décorer avec betteraves en trèfle. Servir très froid.

24.—POUDING CABINET (CHAUD)

Préparer ½ tasse de raisins malaga, ¼ tasse raisins de corinthe épluchés et lavés, ¼ tasse de cerises

confites, autant d'abricots et d'angéliques coupés en dés. Beurrer un moule à cheminée, le sucrer intérieurement, former dans le fond du moule une couche de fruits, placer dessus une couche de biscuits "doigts de dames" coupés en deux, ensuite une autre couche de fruits et une autre couche de biscuits, continuer jusqu'au ¾ du moule. D'autre part faire chauffer 2 tasses de lait, mettre dans une terrine 2 ou 3 jaunes d'oeufs, 1 ou 2 cuillerées à table de farine, ½ tasse de sucre, les travailler 5 minutes, y ajouter peu à peu le lait et un petit verre de kirsch. Verser cette crème lentement sur les biscuits pour éviter qu'ils surnagent. Placer le moule dans une lèchefrite avec de l'eau bouillante et le mettre au four pendant 30 minutes. Le démouler sur un plat et verser autour une crème jaune parfumée au kirsch ou servir avec le samboyon suivant.

25.—SAMBAYON

Travailler dans un bain-marie ½ tasse de sucre, 1 cuillerée à thé de vanille et 3 à 4 jaunes d'oeufs. Mouiller cet appareil petit à petit avec 1½ tasse d'excellent vin blanc et prendre à feu doux en le travaillant avec un petit fouet jusqu'à ce que cette sauce soit très mousseuse et en même temps légèrement consistante. Servir chaud ou froid on peut employer du vin malaga, du madère, du kirsch, du rhum au gout.

MENU

Potage à la laitue.
Cervelles en papillottes.
Langue de boeuf à la Varennes.
Carottes farcies.
Parfait aux pêches.

26.—POTAGE A LA LAITUE

Laver une belle laitue pommée après l'avoir épluchée; la hacher ainsi qu'un petit oignon blanc et un bouquet de persil. Mettre fondre 3 cuillerées à table de beurre dans une casserole, y faire revenir les légumes; ajouter 3 pintes d'eau chaude et une tranche de pain; faire mijoter 1 heure. A moitié cuisson de la soupe, verser 1 tasse de petits pois fins et autant de pointes d'asperges. Au moment de servir introduire dans le potage ¾ tasse de crème douce; assaisonner et servir.

27.—CERVELLES EN PAPILLOTTES

Faire dégorger à l'eau froide les cervelles pendant une heure, les parer, les assécher sur un linge, les diviser en deux, les passer dans de l'oeuf battu, puis dans la panure, les saler et poivrer. Beurrer un sac culinaire, disposer dans le fond quelques lar-

dons de lard fumés, une carotte tranchée en rondelles minces, une branche de persil, céleri, thym, laurier, poser dessus les cervelles, alterner avec 6 ou 8 champignons, 2 tomates pelées et coupées en quartiers, arroser le tout de 3 cuillerées à table de vin madère, autant de bouillon, fermer le sac et le mettre au four sur le gril, durant 25 minutes.

28.—LANGUE DE BOEUF A LA VARENNES

Prendre une petite langue de boeuf fraîche, la laver à l'eau froide puis la tremper quelques minutes dans l'eau bouillante, enlever la peau, la laver de nouveau, supprimer le cornet et les parties grasses, la larder en travers avec 8 ou 10 gros lardons, bacon et lard salé. Foncer une casserole avec quelques dés de bacon, lard salé, 3 cuillerées à table de graisse ou reste de bonne sauce, 2 à 3 tranches d'oignon, petites carottes coupées en quatre, poser la langue dessus, ajouter des débris de viande si vous en avez, 4 clous de girofle, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, persil, céleri, 2 grosses tomates en été, 1 tasse de tomates de conserve en hiver. Couvrir la casserole, la mettre à feu modéré, quand l'oignon aura pris couleur, mouiller avec 1 tasse de vin blanc et bouillon à hauteur de la langue, saler, poivrer, couvrir avec un fort papier beurré et le couvercle de la casserole, faire braiser doucement au four 2 à 3 heures, selon la grosseur de la pièce.

Garniture.—Faire cuire à l'eau bouillante salée 2 bottes de salsifis coupés en deux, les égoutter et les faire mijoter 10 minutes dans la cuisson de la langue passée et liée avec 1 cuillerée à table de farine. D'autre part, cuire à l'eau bouillante salée 1½ tasse de petites carottes nouvelles, les égoutter, les remettre dans la casserole avec 1 cuillerée à table de beurre, 1 cuillerée à thé de sucre, et juste assez d'eau pour qu'elles baignent, faire réduire ce liquide, les sauter de temps à autre pour qu'elles glacent également.

Dressage.—Couper la langue dans toute sa longueur, la mettre dans un plat en lui donnant la forme de coeur, disposer en pyramide au centre les salsifis et les carottes entremêlés, glacer avec quelques cuillerées de sauce, saupoudrer de persil hâché, servir très chaud, envoyer le reste de la sauce dans une saucière.

29.—CAROTTES FARCIES

Prendre 3 ou 4 belles carottes, les râtisser, les couper en tronçons de 2½ pouces de hauteur, les blanchir à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, les égoutter, les creuser en forme de puits à l'aide d'une petite cuillère. D'autre part, faire une farce, 1 tasse environ pour 5 à 8 tronçons, avec jambon ou bacon, porc frais, veau, céleri, persil, fines herbes, champignons si vous en avez, faire revenir le

tout avec 2 cuillerées à table de beurre, saupoudrer d'une cuillerée à table de farine, mouiller avec un peu de bouillon, assaisonner de sel, poivre. Mettre de cette farce dans les coupes de carottes, poser 1 tête de champignon sur le lessus, saupoudrer légèrement de chapelure.

Foncer une lèche-frite assez profonde avec quelques dés de bacon, tranches d'oignon, piqués de clous de girofle, poser les coupes de carottes sur le dessus, couvrir la lèche-frite, la mettre sur un feu modéré; quand l'oignon aura pris couleur, mouiller aux ¾ de la hauteur des carottes avec du bouillon, ajouter 1 branche de persil, céleri, thym, 1 feuille de laurier et 2 bouts de saucisse. Faire cuire au four. Dix minutes avant la fin de la cuisson découvrir la lèche-frite pour donner une belle couleur à la farce; retirer les coupes, les ranger sur un plat chaud, décorer avec rondelles de saucisses, finir la sauce avec 1 cuillerée à table de farine, 1 cuillerée à café de purée de tomates; verser quelques cuillerées de cette sauce sur les carottes pour les glacer et le reste autour du plat.

30.—PARFAIT AUX PECHES

Détail: 5 jaunes d'oeufs, 1¼ de tasse de sucre, ½ tasse d'eau, 1 tasse de purée de pêches, 2 tasses de crème fouettée.

Faire cuire le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'il fasse

des fils. Si les pêches sont fraîches les cuire avec 5 cuillerées à table de sucre et ½ tasse d'eau, les passer au tamis, si l'on emploie des pêches de conserve, ôter les noyaux, les égoutter et les passer au tamis, réserver la pulpe. Mettre les jaunes d'oeufs dans un bol, les débattre un moment, verser dessus le sirop bouillant, les remettre dans la casserole et les faire prendre en crème, au bain-marie, laisser refroidir et incorporer la crème fouttée et la purée de pêches, verser cet appareil dans un moule, les couvrir et mettre glacer dans de la glace concassée et du sel, 2 heures.

MENU

Potage aux salsifis.

Civet de lièvre.

Topinambours en beignets.

Pouding neige.

31.—POTAGE AUX SALSIFIS

Râtisser 8 ou 10 salsifis bien blancs et de grosseur moyenne; les couper en filets de 2 pouces de long; les faire blanchir pendant quelques minutes à l'eau bouillante salée, puis achever la cuisson avec 1½ pinte de bouillon. Au moment de servir mettre 2 jaunes d'oeufs dans la soupière, les débattre un moment, y verser le potage peu à peu à la fois, as-

saisonner et servir avec des croûtons de pain frits au beurre.

32.—CIVET DE LIEVRE

Tailler le lièvre en morceaux réguliers, les mettre dans une terrine, arroser de ½ tasse d'huile d'olive, autant de vinaigre et de vin blanc, saler, poivrer, ajouter un bouquet d'aromates et laisser mariner au moins 10 à 12 heures.—Ensuite mettre sur le feu un chaudron en fer garni d'une forte cuillerée de saindoux ou de graisse de rôti, autant de beurre et une bonne tranche de lard. Faire fondre sans roussir; y mettre les morceaux de lièvre, couvrir le chaudron et faire cuire sans roussir la viande (le roussissement dessèche l'extérieur des morceaux). Lorsque le premier jus est évaporé par la cuisson, ajouter 4 tasses de bouillon ou d'eau bouillante, 1 tasse de vin blanc; refermer le chaudron et faire continuer une cuisson lente. Quand la chair du lièvre est attendrie, verser dessus 1 tasse de sauce rousse, passée à la passoire fine; recouvrir et cuire encore une bonne ½ heure; goûter et assaisonner; ½ heure avant de servir lier avec ½ verre de sang frais conservé au vinaigre et 2 ou 3 cuillerées de bon jus. Laisser mijoter sans bouillir; servir dans un plat creux en dressant les plus jolis morceaux sur les autres. Le foie doit être blanchi à l'eau bouillante salée, haché avec du persil et du lard pilé et délayé dans la sauce avant de la passer. On peut,

si on le désire, ajouter au civet les champignons cuits, des olives, des rognons de volaille, mais le caractère propre du civet de lièvre est d'être seul. Il faut ½ heure de cuisson si le lièvre est tendre et 2 ou 3 heures s'il est vieux, toujours à petit feu.

33.—TOPINAMBOURS EN BEIGNETS

Cuire 6 topinambours à l'eau salée, les éplucher et les tailler en rondelles; les plonger dans la pâte à beignets, les faire cuire dans une friture abondante et chaude, servir sur un assiette. Ces beignets sont très fins et ont le goût de fond d'artichaut.—Le topinambour s'accommode aussi au jus ou en salade.

Pâte à Beignets.—Mettre dans un bol 2 à 3 cuillerées de farine, faire un puits; dans ce puits mettrel cuillerée à café de bonne huile d'olive, une pincée de sel, 3 jaunes d'oeufs; mélanger avec soin, éclaircir la pâte avec 1 cuillerée à table d'eau froide, la laisser reposer 2 heures si possible; battre 3 blancs d'oeufs en neige, mélanger cette neige à la pâte préparée, saucer chaque tranche de légume dans cette pâte, de façon à former un beignet, et les faire frire à grande friture.

34.—POUDING NEIGE

Détail: 1 cuillerée à table de gélatine en **poudre,** ¼ tasse d'eau froide, ¾ tasse d'eau bouillante, 1

tasse de sucre, ⅓ tasse de jus de citron, 3 blancs d'oeufs.

Faire tremper la gélatine à l'eau froide, ajouter l'eau bouillante pour la dissoudre complètement, puis le sucre, le jus de citron, passer le tout à la passoire fine et le mettre refroidir. Lorsque le mélange commence à épaissir, le battre ferme avec la cuillère à blancs d'oeufs, lui mêler les blancs en neige et continuer de battre jusqu'à ce que ce mélange garde sa forme; le verser dans un moule passé à l'eau froide, le faire prendre au frais. Servir avec une crème à la vanille, faite avec 3 jaunes d'oeufs.—On peut obtenir un joli effet en colorant ce pouding moitié rose pâle, moitié vert.

MENU

Soupe aux poissons.
Oeufs à la Vaucourt.
Perche à la Orly.
Salsifis à la Vénitienne.
Sitôt Fait.

35.—SOUPE AUX POISSONS

Détail: 3 livres de poissons: flétan, barbotte, perchaude, carpe, coupés en tronçons, 1 petit poireau, 1 carotte, 1 tranche de navet, 1 branche persil et

céleri, 2 pommes de terre, 1 tasse ou 2 de vin blanc, 2 pintes d'eau, 2 jaunes d'oeufs, 1 tasse de crevettes en conserve ou fraîches, sel, poivre.

Faire cuire dans l'eau et le vin blanc les légumes durant une heure et demie, ajouter alors les poissons qui ont été bien nettoyés et lavés, après 20 minutes d'ébullition, lier le bouillon de poisson avec les jaunes d'oeufs et le passer à la passoire fine. Servir avec croutons de pains frits au beurre ou des biscuits soda au fromage.

NOTE: Au moment de servir on peut à volonté ajouter au bouillon de poisson les crevettes cuites à part dans très peu d'eau bouillante salée.

36.—OEUFS A LA VAUCOURT

Préparer un appareil de pommes de terre à la Duchesse et le rouler en boudin. Poser ce boudin sur un plat rond beurré et souder les deux extrémités. Dorer cette bordure et la passer au four pendant 5 minutes pour la sécher. D'autre part casser 3 à 4 oeufs dans une terrine, les assaisonner de sel et de poivre, et les brouiller à feu doux en les remuant avec une fourchette. Aussitôt que ces oeufs sont légèrement solidifiés, y mélanger 3 cuillerées à table d'asperges cuites, avec 1 cuillerée à table de truffes coupées en dés et 1 cuillerées à table de beurre. arnir le milieu de la bordure préparée, avec cette appareil d'oeufs aux pointes d'asperges; cas-

ser dessus 3 à 4 oeufs bien frais et les assaisonner légèrement de sel et poivre. Mettre le plat au four assez chaud pour: 1°. assurer en 6 minutes la cuisson de ces oeufs tout en conservant le jaune mollet; 2°. finir et unifier la coloration de la bordure de pommes de terre. En sortant le plat du four, poser sur chaque jaune d'oeuf un rond de truffe et servir aussitôt.

37.—PERCHE A LA ORLY

Ecailler, vider la perche, enlever les filets et les tailler en morceaux de 2 pouces environ, les mariner dans une vinaigrette bien assaisonnée. D'autre part, faire une pâte à frire un peu consistante, y rouler les filets et les faire frire dans une friture pendant 3 à 4 minutes. Lorsqu'ils sont dorés et cuits, les égoutter et les servir avec des tranches de citron.

38.—SALSIFIS A LA VENITIENNE

Faites blanchir les salsifis; quand ils sont bien cuits, passez-les à la casserole avec un morceau de bon beurre, faites-les rissoler et sautez-les de temps en temps, puis mettez-y peu à peu trois ou quatre cuillerée à table de jus, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade et laissez-les mijoter 5 minutes; avant de servir saupoudrez-les avec 8 ou 10 cuillerées à table de fromage râpé, Gruyères ou Parmesan mêlés, faites-les sauter vivement jusqu'à ce que le fromage

soit fondu, dressez-les sur le plat et servir très chaud.

39.—SITOT FAIT

Détail: Deux cuillerées à table de farine, ½ tasse de lait, trois oeufs, 2 cuillerées à table de sucre fin, 4 petits macarons écrasés, un filet de rhum ou de fleur d'oranger et une pincée de sel.

Mettez la farine dans une terrine avec les macarons écrasés, délayez peu à peu avec le lait, puis joignez-y le sel, le rhum ou la fleur d'oranger et les œufs ; battez bien le tout ensemble, mettez dans une poêle sur un feu modéré, 2 cuillerées à table de beurre ou de graisse; lorsqu'elle est chaude, versez-y l'appareil, étendez-le sur toute la surface de la poêle en l'inclinant en tout sens; quand vous reconnaissez que le dessous est cuit, retournez-le lestement comme une crêpe, laissez cuire à point puis versez-le sur le plat, saupoudrez-le de sucre et servez.

N. B.—Avec le même appareil, on veut en faire deux, étaler une couche de confiture sur la première et couvrir avec le second.

MENU

Croquettes aux huîtres et macaroni.

Tendrons de veau Marengo.

Aubergines à la Turque.

Bombe Tortoni.

40.—CROQUETTES AUX HUITRES ET MACARONI

Détail: ⅓ tasse macaroni, 1 chopine d'huîtres, 1 tasse de sauce blanche très épaisse, 1 pointe de cayenne, muscade, ¼ tasse de fromage râpe, 1 cuillerée à table jus de citron, sel, 1 branche persil, et céleri.

Cuire le macaroni à l'eau bouillante, salée, l'égoutter dans une passoire et verser dessus un peu d'eau froide. Cuire les huîtres cinq minutes, enlever la partie dure, couper le reste en petits morceaux. Réserver le liquide des huîtres et l'employer avec le lait pour faire la sauce blanche. Mêler les huîtres et le macaroni, fromage à la sauce, assaisonner, étendre ce mélange sur une assiette, le laisser refroidir. Former des boulettes, sur une planche garnie de panure, les passer dans l'oeuf battu, puis dans la panure, les faire dorer dans la grande friture, les égoutter, les servir sur une serviette pliée, décorer avec du persil.

41.—TENDRONS DE VEAU A LA MARENGO

Assaisonner et faire revenir dans 3 ou 4 cuillerées àtable d'huile d'olive, les tendrons divisés en morceaux rectangulaires. Aussitôt qu'ils ont pris couleur des deux côtés, saupoudrer le veau avec un oignon haché, un peu de farine, bien mélanger le tout

et laisser cuire de nouveau 5 minutes, mouiller avec ¾ tasse de vin blanc, et du bouillon en quantité nécessaire pour que le veau soit presque couvert, ajouter 7ou 8 tomates coupées en morceaux, et à défaut de celles-ci de la purée de tomate. Ajouter encore, pointe de muscade, sel, poivre, une gousse d'ail broyée (si l'on aime), bouquet garni, petits champignons, laisser cuire doucement jusqu'à ce que le veau soit tendre. Servir avec quelques croutons de pain frits autour du plat et saupoudrer de persil frais concassé.

42.—**AUBERGINES A LA TURQUE**

Fendre les aubergines par le milieu, y laisser la peau, pratiquer une incision tout autour avec la pointe d'un petit couteau. Faire également quelques incisions sur la chair du milieu et les saupoudrer de sel. Placer les aubergines ainsi salées entre deux plats, pendant une demi-heure, au contanct du sel chaque morceau se couvre de gouttes d'eau qu'il faut enlever. Quand les aubergines sont bien égouttées, les essuyer avec un linge, les ranger au fond d'une poêle dans laquelle on a fait fondre 2 ou 3 cuillerées à table de beurre. Couvrir la poêle, la maintenir sur un feu modéré, les retirer aussitôt que la chair cède sous le doigt, les vider au moyen d'une cuillère. Hacher finement la chair retirée et la mélanger dans une terrine avec le sixième de son volume d'oignons et échalottes hachés, quelques

champignons, le même volume de hachis de mouton, sel, poivre, pointe de cayenne et 4 à 5 cuillerées à table de riz cuit à l'eau et tenu ferme. Lier le tout avec un peu de sauce brune et garnir le vide des moitiés d'aubergines avec cet appareil. Les ranger sur un plat à gratin bourré, saupoudrer légèrement la surface de chapelure, arroser de quelques filets d'huile et mettre à gratiner. En sortant le plat du four, verser entre chaque aubergine un cordon de purée de tomate et saupoudrer légèrement de persil haché.

43.—BOMBE TORTONI

Sorbet.—Faire bouillir pendant 20 minutes 4 tasses d'eau et 2 tasses de sucre, retirer et lui ajouter ½ cuillerée à thé de gélatine fondue et colorée en rose. Faire refroidir ce mélange et lui ajouter 1 tasse de jus de citron, glacer dans le congélateur.

Crème.—D'autre part préparer un sirop bouillant avec ½ tasse de sucre, ¼ tasse d'eau et le verser sur 3 jaunes d'oeufs battus, faire prendre cette crème à feu doux, retirer et ajouter ½ tasse de macarons et gâteau éponge pilés, refroidir et lui mélanger 1 cuillerée à thé de vanielle et 1 tasse de crème fouettée. Garnir un moule "melon" à couvercle avec la première préparation, le sorbet, laisser un puits au centre, y verser la crème refroidie, recouvrir de sorbet, fermer le moule, le mettre dans de la glace et du sel pendant 3 heures.

MENU

Homard à l'Américaine en papillottes.

Poisson en gelée à la Québecquoise.

Lentilles à la crème.

Charlotte à l'orange.

44.—HOMARD A L'AMERICAINE EN PAPILLOTTE

Couper en tronçons un homard fraîchement cuit, en extraire la chair et la mettre dans un bol. Mélanger celle-ci avec 4 cuillerées à table de sauce tomate très épaisse, 2 cuillerées à table de cognac, autant de vin de Madère, une branche de persil, de céleri, d'estragon hachés. Assaisonner de sel, cayenne; ajouter 1 à 2 cuillerées à table de beurre fondu, bien opérer le mélange. Beurrer un sac culinaire, y déposer le homard, bien fermer le sac; cuire sur le gril à four chaud 12 minutes. Servir aussitôt.

45.—POISSON EN GELEE A LA QUEBECQUOISE

Avoir un beau poisson, truite saumonnée, carpe ou doré, le farcir, l'envelopper dans un linge, et le faire cuire au court-bouillon, le laisser refroidir, dans sa cuisson. D'autre part avoir une sole, 1

petite tranche de flétan, saumon ou haddock, enlever les filets, en mettre de côté la valeur d'une tasse. Dans une casserole, mettre les arêtes et les débris de poisson, ½ tasse de vin blanc, ¼ tasse de vinaigre ou de jus de citron, 3 ou 4 tasses d'eau suivant la quantité de poisson, 1 carotte, oignon, persil, céleri, laurier, girofle, sel, 6 grains de poivre; faire bouillir 25 minutes, passer ce liquide, le clarifier, lui ajouter par pinte de bouillon, 2 cuillerées à table de gélatine en poudre et fondue, passer de nouveau ce liquide à travers un linge fin, le colorer une moitié en rose, l'autre moitié en vert, faire prendre au frais dans de petits moules à double fond.

Réserver un peu de bouillon rose ou vert et garnir le moule à poisson; lorsque la gelée est assez prise y mettre le poisson refroidi, le recouvrir avec le reste de la gelée et faire prendre au frais. Démouler le poisson sur un plat long, l'entourer avec les petits moules de gelée et garnis de mayonnaise de homard et de crevettes, en alternant les couleurs. A chaque bout du plat mettre une touffe de persil, quelques tranches d'oeufs cuits dur et quartiers de citron..

Farce pour le poisson.—Piler au mortier ou passer à la machine 1 tasse de poisson, sole, flétan, saumon ou autre, ajouter à cette purée quelques cuillerées de crème épaisse ou de sauce béchamel froide très épaisse, ¼ tasse de pain trempé dans du lait et pressé, persil et céleri hachés, sel, poivre cayenne,

muscade, 2 cuillerées à table de beurre, lier avec 2 ou 3 jaunes d'oeufs. Bien pétrir et mélanger le tout. Introduire cette farce dans le poisson et coudre l'ouverture.

46.—LENTILLES A LA CREME

Détail: 1 tasse de lentilles, 1 oignon piqué de 2 clous de girofles, 1 bouquet garni, 1 gousse d'ail, 2 cuillerées à table de beurre, 1 cuillerée à table de farine, ½ tasse de crème.

Faire tremper les lentilles la veille, les égoutter et les mettre cuire à l'eau froide avec tous les condiments ci-dessus. Au bout d'une heure et demie, les égoutter, les mettre dans la casserole avec le beurre, saupoudrer de farine faire cuire un moment et ajouter la crème, laisser jeter quelques bouillons. Servir dans un légumier après avoir saupoudré de persil.

47.—CHARLOTTE A L'ORANGE

Détail: 1½ cuillerée à table gélatine en poudre, ⅓ tasse d'eau froide, ⅓ tasse d'eau bouillante, 1 tasse de sucre, 3 cuillerées à table de jus de citron, 1 tasse de jus et pulpe d'orange, 3 blancs d'oeufs, 2 tasses de crème.

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide, ajouter l'eau chaude, le jus de citron et l'orange. Faire refroidir ce mélange; lorsqu'il commence à épaissir

le battre avec le moulin à blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'il mousse, ajouter les blancs et la crème battus. Garnir un moule avec des sections d'orange, y verser le mélange et faire prendre au frais.

MENU

Potage Printanier à l'Albigeoise

Homard à la Canadienne.

Soufflé de volaille.

Chou blanc à l'étuvée.

Langue de boeuf fraîche en gelée

Savarin au Marasquin.

48.—POTAGE PRINTANIER A L'ALBIGEOISE

On fait ce potage (apéritif et rafraîchissant) avec des navets, des raves, des poireaux, du céleri et des tomates. Prenez un ou deux de ces légumes suivant leur grosseur et la quantité du potage que vous voulez faire; après les avoir épluchés et lavés vous les coupez en tranches minces. Mettez dans une casserole sur le feu avec 2 cuillerées à table de beurre ou de graisse quelques lardons de lard frais, de bacon ou de jambon; quand le bacon a rendu le jus, vous ajoutez les légumes, faites-leur prendre couleur et mouillez avec l'eau bouillante nécessaire pour

votre potage; ajoutez un peu de sel, deux clous de girofle et laissez cuire à petit feu. Passez le tout avec pression à travers une passoire, remettez le bouillon sur le feu et vous ajoutez soit du vermicelle, du riz, ou des pâtes d'Italie, à votre goût; on peut aussi le faire avec du pain. Si on a des os ou des débris de viande on les ajoute aux légumes, le potage n'en est que meilleur.

49.—CHOU BLANC A L'ETUVEE

Effeuiller un gros chou blanc, enlever les côtes et couper les feuilles en travers en tranches d'un demi pouce environ, les jeter dix minutes dans l'eau bouillante salée, les retirer, les égoutter. Mettre dans une casserole en granit 4 cuillerées à table de saindoux, aussitôt qu'il est fondu, y tasser les choux, recouvrir la casserole, et faire cuire à petit feu pendant 2 heures, retourner souvent, saler, poivrer, ajouter 2 cuillerées à table de purée de tomate au milieu de la cuisson et surveiller pour que le chou ne s'attache pas au fond de la casserole. Servir très chaud.

50.—LANGUE DE BOEUF FRAICHE EN GELEE

Prendre une langue de boeuf fraîche, la laver à grande eau, supprimer le cornet, la faire cuire 2 ou 3 heures, suivant sa grosseur, dans de l'eau salée dans laquelle on aura ajouté des os ou des débris de

viande. Retirer la langue, enlever la peau, la mettre sous presse durant quelques heures. Faire réduire le bouillon, enlever les légumes et les os, le passer, le clarifier, mettre dissoudre 1 paquet de gélatine dans un peu d'eau froide, le verser dans 5 tasses de bouillon réduit, voyez qu'il soit bien assaisonné.

Garnir un moule à charlotte ou en bol en grès avec des tranches d'oeufs cuits durs, olives, câpres, cornichons, rondelles de carottes, y verser un peu de gelée, laisser prendre, poser la langue sur le dessus, ajouter le reste de la gelée et faire prendre au frais. Démouler le lendemain, décorer le plat avec laitue et tomates à la mayonnaise.

51. HOMARD A LA CANADIENNE

Faire cuire le homard à l'eau salée chaude aditionnée d'une ½ tasse de vin blanc, pendant un quart d'heure. Séparer la tête d'avec la queue, enlever les pattes et les pinces, les broyer, retirer la chair; couper, dans le sens de la longueur, le dessous de la queue à l'aide des ciseaux, et retirer la chair, la tailler en jolies tranches, vider également la tête. Enduire la carapace avec de l'huile d'olive qu'elle ne blanchisse pas au four et la mettre de côté.

Faire une sauce très épaisse avec: 2 cuillerées à table de buerre, 3 cuillerées à table de farine, ¾ tasse bouillon de poisson, ¾ tasse de lait, lier avec

2 jaunes d'oeufs, colorer en rose avec 2 cuillerées à table de beurre de crevettes ou de rose végétal, ajouter 6 cuillerées à table de fromage râpé, cayenne, sel, poivre blanc, champignons, céleri, persil. Dans cette sauce mettre les escalopes de homard, 1 douzaine de crevettes fraîchement cuites et épluchées. Mettre la carapace du homard dans un plat à gratin, garnir l'intérieur avec cette sauce très épaisse et bien assaisonnée; parsemer le dessus d'un peu de chapelure et de quelques noisettes de beurre. Faire gratiner à four chaud 15 minutes. Dresser sur un plat long, décorer avec touffes de persil, quartiers de citron et fleurs de capucines.

52.—SOUFFLE AUX FOIES DE VOLAILLES

Faire blanchir à l'eau salée 4 foies de volailles pendant 5 à 8 minutes, les retirer, les hacher avec une petite tranche de lard de 3 pouces carrés, une tranche de persil, et ⅓ branche de céleri. Mettre cette pâte dans un plat en bois, la réduire en purée en la pilant fortement à l'aide du pilon en bois, ensuite y ajouter 4 ou 5 cuillerées à table de bonne sauce béchamel épaisse et froide, puis 3 à 4 jaunes d'oeufs, poivre, sel, et les blancs battus en neige. Verser dans de petites timbales ou un plat à gratin beurré, cuire au bain-marie à four modéré. Démouler et servir avec sauce blonde aux cornichons ou avec sauce tomate à l'Italienne.

53.—SAVARIN AU MARASQUIN

Détail: 4 tasses de farine, 1 tasse de beurre ou 16 cuillerées à table, ⅓ tasse de sucre fin, 5 à 6 oeufs, 1 pincée de sel, ¾ à 1 tasse de lait ou d'eau tiède, 1 carré de levure Fleishman.

Tamiser la farine dans un bol en grès, faire un trou au milieu, y verser la levure délayée avec l'eau ou le lait tiède, ajouter les oeufs cassés à l'avance dans une terrine et faire la détrempe.

Travailler la pâte quelques instants pour lui donner du corps, puis couvrir le bol d'une serviette épaisse et le placer dans un endroit tempéré pour laisser fermenter le levain. Lorsque la pâte est gonflée, la travailler de nouveau avec la main, ajouter le sel, le beurre légèrement fondu, bien incorporer celui-ci puis ajouter le sucre; travailler encore jusqu'à ce que la pâte soit élastique et se détache d'une seule partie si on la soulève avec la main. Beurrer un moule à savarin, le remplir à moitié, le couvrir d'un linge et laisser monter cette pâte au chaud avant de la faire cuire à four moyen. Retirer le savarin, le démouler dans un plat creux, et verser dessus lorsqu'il est encore chaud, le sirop suivant.

Sirop au Marasquin.—2 tasses de sucre, 1 tasse d'eau, faire bouillir 5 minutes, ajouter ¼ tasse de liqueur de marasquin et ½ tasse de cerise au marasquin coupées en quatre.

TABLE DES MATIERES

ENTREES :

VIANDES :

VEAU

POISSONS — MOLLUSQUE

DESSERTES :

SAUCES :

LEGUMES :

SALADES :

PATES :

PREPARATION AUX OEUFS :

PATISSERIE — ENTREMETS — GLACES — BONBONS :

DIVERS :

12 MENUS DE CUISINE FINE

Pages

